Carte de bucate

SANDA MARIN

EDIȚIE INTEGRALĂ

HUMANITAS

Carte de bucate

Carte de bucate

SANDA MARIN

EDIȚIE INTEGRALĂ

HUMANITAS
BUCUREȘTI

Ediție îngrijită de Oana Bârna

Coperta: Ioana Dragomirescu Mardare
Desene: Silvia Mitrea
Tehnoredactor: Luminița Simionescu
Corectori: Nadejda Stănculescu, Ioana Cucu, Georgiana Becheru
DTP: Mihaela Biscărean

Tipărit la Monitorul Oficial R.A.

© HUMANITAS, 2005, 2009, pentru prezenta ediție

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
MARIN, SANDA
Carte de bucate/ Sanda Marin. – București:
Humanitas, 2009
ISBN 978-973-50-2414-7
641.55

EDITURA HUMANITAS
Piața Presei Libere 1, 013701 București, România
tel. 021/408 83 50, fax 021/408 83 51
www.humanitas.ro

Comenzi Carte prin poștă: tel./fax 021/311 23 30
C.P.C.E. – CP 14, București
e-mail: cpp@humanitas.ro
www.libhumanitas.ro

Notă asupra ediției

În 2006, cea mai cunoscută carte de bucate a românilor împlinește 70 de ani de la apariție. Într-adevăr, Cecilia Maria Zapan, alias Sanda Marin*, a publicat prima ediție a colecției ei de rețete culinare în 1936, la Cartea Românească din București. Editura era condusă pe atunci de profesorul Ion Simionescu, tatăl autoarei, iar *Cartea de bucate* apărea cu o prefață de Păstorel, având astfel girul autorității absolute în materie de gastronomie din acele timpuri.

Sanda Marin își propunea nu numai să ofere rețete, ci și să educe tinerele pentru a deveni bune gospodine. De aceea rețetele cuprindeau explicații detaliate și erau însoțite de numeroase imagini. Multe fotografii înfățișau „secția de menaj de la Cartea Românească" (editura vindea asemenea mărfuri, după cum vindea și jucării!), dar și diverse proceduri gospodărești. Aflai, de exemplu, din acele fotografii „cum se întinde foaia de plăcintă", „cum se face trigonul" sau „cum se cunosc ouăle dacă sunt proaspete". Existau apoi desene, unele decorative, altele utilitare. Ultimele, care s-au perpetuat până în zilele noastre în toate edițiile Sandei Marin, pierzându-și treptat precizia contururilor, înfățișau cititoarelor vasul special de fiert peștele, tehnica de jupuit iepurele, de împăturit aluatul franțuzesc ș.a.m.d.

La sfârșitul *Cărții de bucate*, autoarea dădea o listă de meniuri sezoniere (câte 16 în fiecare lună), idee mult lăudată de Păstorel în prefață.

Cartea de bucate a Sandei Marin a avut succes de la bun început. O spune chiar editura în „Lămurirea" la „ediția [a] IV-a revăzută și mult adăugită" din 1939 (p. 10): „O carte care, în mai puțin de trei ani, apare în a patra ediție înseamnă, nu numai pentru noi, un netăgăduit succes."**

---

* După cum se vede, Sanda Marin este pseudonimul unei femei și nicidecum al unui bărbat, așa cum crede multă lume. Mitul „Sanda Marin e de fapt un bărbat" a fost, foarte probabil, speculat de acea obscură editură care a publicat relativ recent o carte de bucate scrisă de un „Sandu Marin". Volumul de față este prima ediție Sanda Marin care oferă informații exacte despre autoare — și o poză a ei — în paginile următoare.

** Neavând la dispoziție ediția princeps a *Cărții de bucate*, am dedus anul ei de apariție (1936) tocmai din această frază. Momentul apariției ediției a IV-a este atestat de caseta sa tehnică: „Acest volum s-a tipărit în atelierele «Cartea Românească» în luna Noemvrie, anul 1939."

Au urmat numeroase alte ediții. Potrivit documentării întreprinse de noi, au existat cel puțin 12 ediții la Cartea Românească (CR) între 1936 și (probabil) 1945, apoi patru ediții în anii 1950, urmate de alte trei în anii 1960, toate la Editura Tehnică (ET)*.

Ultima ediție ET a apărut în 1969. Peste mai mult de 20 de ani, imediat după 1990, cartea Sandei Marin reîncepe să apară cu o cadență relativ constantă, menținută până astăzi. Noul editor — al cărui nume preferăm să-l trecem sub tăcere — a reușit o dublă performanță: pe de-o parte, să publice o carte celebră fără să fi achiziționat acest drept de la moștenitorii legali ai autoarei (Sanda Marin murise în 1961)**; iar pe de altă parte să-și însușească ediția din 1966 a Editurii Tehnice, reproducând-o identic, cu tot cu desene, *prin fotografiere* — așadar, fără măcar să reculeagă pe computerele anilor 1990 clasicul „tipar înalt" din anii 1960. Și astfel a vândut publicului neștiutor, între alte coperte și sub sigla sa, bătrâna ediție ET. Ce-i drept, reproducerea fotografică a avut un mic dezavantaj: s-au reprodus perfect și greșelile de tipar ale ediției din 1966, unele atât de importante încât ne întrebăm cum vor fi gătit românii după Sanda Marin cea cumpărată în ultimii 10–15 ani.

Dintre edițiile CR și ET, trei sunt esențiale și ne-au servit la alcătuirea ediției de față: deja pomenita ediție a IV-a „revăzută și mult adăugită" din 1939, pe care o vom numi în continuare „ediția bogată"; ediția din 1954 — o vom numi „ediția austeră" — și ediția „completată și revizuită" din 1966, căreia îi vom spune „ediția combinată". Acestea trei au fost „capete de serie" pentru câte un deceniu, căci edițiile următoare din anii 1940, respectiv 1950 și 1960 nu au făcut decât să le reia, cu modificări nesemnificative. Cele trei ediții sunt, așadar, *diferite* și fiecare reflectă cu o fidelitate uimitoare epoca în care a apărut. Diferența dintre ediția antebelică bogată („bogată" în comparație cu celelalte, firește) și ediția austeră din perioada comunismului dur nu numai ca ideologie, ci și ca lipsuri alimentare este enormă: cele aproximativ 1300 de rețete din indicele

---

* Am dedus numărul de ediții CR din Adeverința nr. 1448/10 iunie 2004 eliberată de Biblioteca Academiei Române, în care sunt menționate ca figurând în colecțiile bibliotecii edițiile a VI-a (1941), a VIII-a (1943), a IX-a (1943) și a XII-a (f.a.). Noi înșine am consultat, din aceeași serie, pe lângă ediția a IV-a, edițiile a VII-a și a IX-a. Pe de altă parte, prin amabilitatea directorului Editurii Tehnice, am aflat care au fost edițiile ET: *ed. I 1954* (422 p.), ed. a II-a 1955 (404 p.), ed. a III-a 1956 (404 p.), ed. a IV-a 1959 (350 p.), *ed. a V-a completată și revizuită 1966* (366 p.), ed. a VI-a 1968 (368 p.) și *ed. a VII-a 1969* (368 p.); pe cele subliniate le-am consultat și noi.

** O altă ediție apărută fără permisiunea moștenitorilor autoarei este varianta în engleză *Sanda Marin's Traditional Romanian Cooking* by Alina Deutsch (Translator), Peter Deutsch (Photographer), William Anzick (Editor), Black Sea Publications, 1996, prezentată pe www.amazon.com (rezultă din această prezentare că pentru traducere s-a folosit ediția ET din 1966 și că Sanda Marin și-ar fi publicat prima oară cartea, conținând *10 000* de rețete, în *1938*!).

primei ediții se reduc în a doua (unde rețetele au fost numerotate) la circa 850.*

În acest număr micșorat intră însă și o serie de rețete inexistente în ediția bogată, în mod evident adaptate timpurilor noi. O dată cu ediția combinată diferența se micșorează, dar nu e anulată: această ediție din faza comunismului ceva mai liberal și totodată mai bogat economic de după 1964 a grefat pe scheletul ediției din 1954 o parte din rețetele ediției antebelice (nu pe toate) refăcând numărul de circa 1300 de rețete, însă cu o componență oarecum diferită.**

Câteva exemple vor lămuri lucrurile mai bine. Și în ediția austeră, și în cea combinată au fost eliminate în raport cu ediția bogată rețetele socotite pesemne prea opulente, prea cosmopolite sau și una și alta: așa au dispărut, de pildă, *salata de icre negre*, *galantina de curcan*, *Chateaubriand* și *Bouillabaisse*, *supa la cești (consommé)*, *sufleul surpriză* sau celebrii *cozonaci moldovenești* (cu 100 de ouă pentru 5 kg de făină). Își fac, în schimb, apariția în ediția austeră o serie de feluri „economice" (câteva existau și în ediția bogată), de feluri „imitate", de feluri simple, potrivite acelor vremuri — precum *salata de piuré de fasole* —, de feluri rusești, ca *piroștile* și *vatrușchi* (acestea au fost expulzate din ediția combinată), de supe și ciorbe făcute dintr-un zarzavat „principal" (varză, urzici, ștevie) și apă simplă, nu zeamă de carne ori de zarzavat.

În fond, gospodinele nu puteau găti cu alimente care nu se mai găseau — așa că, de la ediția bogată la celelalte, listele de ingrediente au fost amendate drastic: tonul, de pildă, a devenit un simplu pește în ulei; ficatul de gâscă a ajuns „de pasăre" sau de orice altceva; salata rusească, în ciuda numelui „corect", n-a mai avut variantele „cu șuncă" și „cu pește"; de altfel șunca, destul de prezentă în ediția antebelică, a fost tăiată în celelalte ediții din multe liste de ingrediente (uneori înlocuită cu parizer); parmezanul a devenit, cu rare excepții, o anodină „brânză rasă"; piperul alb, prea rafinat, a ajuns simplu piper; salata de fructe, expulzată complet din ediția austeră, se pregătea în ediția combinată fără mandarine, banane și ananas. Și așa mai departe, lista e nesfârșită.

În mod surprinzător, capitolul despre vânat nu a fost scos din ediția austeră și cu atât mai puțin din următoarea — a fost numai scurtat un

---

* În ambele cazuri numărul de rețete este ceva mai mare dacă ținem cont că sub același titlu sunt grupate uneori mai multe variante (de ex., sub titlul *Biscuiți cu vanilie* există trei rețete în ediția bogată și două în cea austeră).

** Nu am reușit să aflăm dacă autoarea pregătise ea însăși, până în 1961, ediția combinată — care avea să apară abia în 1966 — sau dacă aceasta a fost alcătuită de altcineva, de pildă de un redactor al Editurii Tehnice, cu materialul care aparținea, oricum, Sandei Marin. Am descoperit în ediția combinată și câteva rețete care nu figurau în edițiile anterioare. Să fie vorba de rețete luate din celelalte câteva volumașe pe teme culinare publicate de Sanda Marin ori de contribuții străine? Nu știm și, la urma urmei, nici n-are importanță.

pic —, de parcă să mănânci *pulpă de căprioară la tavă* ori *intestine de sitar* era cel mai natural lucru în România anilor 1950. (Sau *asta* era posibil?!)

Alte modificări n-au mai fost pragmatice, ci ideologice. Aproape toate denumirile occidentale (sau trimițând la surse occidentale), prezente la tot pasul în ediția bogată, au fost fie înlocuite cu formule neaoșe pur descriptive, fie suprimate cu tot cu rețetă, iar aluziile religioase (cum ar fi precizarea „de post") au fost eliminate. De exemplu, *sosul olandez* și *sosul franțuzesc* și-au pierdut denumirea clasică, devenind, unul, *sos de unt* și celălalt *sos de făină cu ou*; *sosul béchamel*, *sosul alb* („după rețetele franțuzești") sau *mazărea verde gătită franțuzește* au dispărut complet; *orezul à l'impératrice* ori *mazărea verde englezească* au fost redenumite; *Studentenbrot* s-a transformat în *prăjitură cu pesmet*; *pâinea episcopului* (tipic ardelenească) și misterioasa *génoise* (pe românește ar fi *genoveză*, o prăjitură al cărei loc de baștină pare să fie Genova, portul italian) au fost, din motive diferite, înlăturate.

Numele proprii neconvenabile n-au scăpat nici ele de cenzură. Așa s-a transformat, în ediția combinată, *tortul Napoleon* în *tort marmorat* (confecționându-i-se o glazură care să-i justifice denumirea), *crema Bibescu* în *cremă de castane*, în timp ce *tortul Saint-Honoré* nu a mai fost preluat defel din ediția bogată. Din rațiuni complicate, unele nume proprii erau acceptabile: în aceeași ediție din 1966 figurau, de exemplu, *tortul Sacher* și *tortul Linzer*. În vreme ce *tortul Dobos*, cu numele creatorului său maghiar devenit substantiv comun (doboș), avusese dreptul să apară chiar și în ediția austeră...

Sanda Marin a propus de la bun început românilor o carte de bucate eclectică: rețete occidentale, mai ales franțuzești și germane, însă astfel alese încât să nu „se bizuie pe material care nu se prea găsește la noi", alături de „cât mai multe rețete cu mâncări românești, uneori regionale" (Introducere, ed. 1939, p. 11). Colecția de rețete inițială a Sandei Marin, din 1936/1939, cuprindea feluri scumpe și feluri economice, chiar sărace, feluri fastuoase și feluri de toată ziua, feluri sofisticate, „de oraș", și feluri simple, „de țară", feluri de dulce și feluri de post (astăzi le-am spune „vegetariene"). Felurile „comuniste" introduse în ediția austeră au lărgit, în fond, paleta și așa variată a autoarei. Condimentate cosmopolit, ele ar putea fi socotite în vremea noastră drept simple și sănătoase.

Primul nostru scop în alcătuirea ediției de față a fost să nu trădăm acest eclectism caracteristic Sandei Marin, un eclectism pe care, mai ales astăzi, când avem acces la rețete din bucătăriile străine, îl percepem ca foarte familiar, chiar tipic „românesc". Iată de ce n-am renunțat la adaosurile din ediția austeră (pe lângă faptul că n-am vrut să-i contrariem pe utilizatorii obișnuiți cu această ediție sau cu cea combinată). Al doilea scop a fost să scuturăm puțin de praf bătrâna carte de bucate a românilor: nu atât s-o modernizăm, cât s-o „restaurăm" în felul unei opere de artă, făcând-o utilă în bucătăriile de astăzi. Toate operațiunile editoriale întreprinse în aceste scopuri au avut, firește, asentimentul moștenitorilor autoarei.

Am pornit de la ediția combinată din 1966 pe care am comparat-o cu ediția bogată și cea austeră. Am reintrodus aproape toate rețetele eliminate din ediția bogată și le-am completat, dacă a fost cazul, pe cele care fuseseră reintroduse în 1966 doar parțial (completând, evident, și listele de ingrediente cenzurate). Am ajuns astfel (numerotând toate rețetele, inclusiv variantele cu același titlu) la peste 1500 de rețete și ne-am considerat îndreptățiți să numim ediția de față *integrală*.

Am revenit în parte la vechile denumiri de feluri, cenzurate în edițiile comuniste, judecând de fiecare dată dacă e cazul s-o facem și sub ce formă (de ex., am înlocuit *tortul marmorat* cu *tort Napoleon*, dar am menținut denumirea de *guguluf* intrată, se pare, în uz, și am pus germanul *Kugelhupf* din care se trage în paranteză).*

Ni s-a părut că suntem de ajutor utilizatorilor de azi ai Sandei Marin dacă marcăm rețetele de post. Am folosit în acest scop, inclusiv în Indice, un asterisc (v. p. 19).

Am intervenit ușor asupra textului, aducându-l ca ortografie, punctuație și gramatică la standardele editoriale actuale. Am făcut trimiteri la alte rețete folosind numărul acestora. În sensul modernizării sau „restaurării" amintite mai sus, am înlocuit o serie de termeni (sintagme) învechite: de exemplu, „formă de piatră" a devenit „formă rezistentă la foc" (probabil că echivalentul modern este „formă din material ceramic", dar am preferat o variantă mai vagă, pe care ar fi putut-o folosi și autoarea); „pe marginea mașinii [de gătit]" s-a transformat în „la foc foarte slab" (mașina de gătit a Sandei Marin era plita de fontă dinaintea „aragazului" de astăzi, încălzită cu un foc de lemne care încingea direct fundul cratiței puse pe ochi; iar cratița trasă „pe margine" continua să stea la cald, deși conținutul ei nu mai fierbea); „la gheață" a devenit (n-am găsit o soluție mai vagă) „la frigider", dar „la rece" a rămas ca atare.

Cele mai multe asemenea actualizări apar la capitolul cu înghețate, unde, printre altele, am fost nevoiți să folosim un cuvânt necunoscut probabil autoarei, *congelator*. Până la sfârșitul anilor 1950, înghețata se făcea în casele românilor cu ajutorul așa-numitei *sorbetiere*, care permitea obținerea unor compoziții relativ cremoase și omogene (fără ace de gheață) chiar dacă nu aveau printre ingrediente frișcă sau lapte, ci numai fructe și sirop de zahăr.

Prepararea înghețatei în sorbetieră este descrisă pe larg în ediția bogată și omisă cu totul, pe bună dreptate, în edițiile ulterioare. Neînvârtite însă în sorbetieră, ci puse pur și simplu la congelator, multe din înghețatele Sandei Marin ar avea pesemne o consistență de gheață pisată. Soluția noastră — inspirată din unele cărți de bucate actuale — a fost

* Legat de numele felurilor din prezenta ediție, trebuie spus că accentele din finalul anumitor cuvinte (*piurê, panê*, chiar *parfê*) nu trimit la originalele franțuzești (*purée* — tradus *piurea* în ediția antebelică — sau *parfait* scris chiar așa tot acolo), ci încearcă să prevină accentuarea incorectă, atât de răspândită în vorbirea actuală.

să introducem în textul rețetelor de înghețate fără frișcă o frază de genul: „compoziția pusă în formă la congelator *se amestecă din când în când* pentru a nu se forma ace de gheață".

O altă actualizare care merită menționată privește apariția unturii de porc în rețete — un ingredient considerat în epoca noastră profund nesănătos. În vremea Sandei Marin se gătea însă cu untură dacă mâncarea nu era de post, și adevărul este că mulți români gătesc și azi așa (nu din cauza Sandei Marin). Nu ne-am permis totuși să înlocuim omniprezenta untură: am lăsat-o în listele de ingrediente ale prăjiturilor — utilizatorul rețetelor va ști singur s-o înlocuiască, să zicem, cu mai sănătoasa margarină pe care, cel puțin înainte de război, Sanda Marin n-a avut cum s-o cunoască — și am adăugat ca variantă, acolo unde untura e folosită *pentru prăjit*, uleiul, pus între paranteze drepte (untură [sau ulei]). Am lăsat ca atare alternativa autoarei din anumite rețete: „untură sau unt", deși nici untul nu e tocmai sănătos, ba chiar am extins-o în unele cazuri („untură [sau unt]").

Dintre desenele utilitare care au însoțit până în zilele noastre rețetele Sandei Marin, prea puține ar fi meritat reținute într-o ediție modernă, așa că am renunțat la ele, cu o excepție: schemele cărnii de vacă/vițel/berbec/porc, pe care le-am preluat din ediția austeră. Oricum, autoarea a explicat în detaliu, în textele rețetelor, ceea ce înfățișau desenele; acolo unde nu a făcut-o — cazul vasului de fiert pește, de pildă — am introdus noi o scurtă explicație, marcată prin paranteze drepte.

Dacă am renunțat la desenele utilitare, am folosit în schimb în ediția noastră desene cu rol decorativ: nu cele bine știute, ci unele noi, realizate de Silvia Mitrea într-un stil retro adecvat cărții.

Am renunțat și la părțile introductive sau/și finale, unele semnate de alte persoane decât autoarea (dr. Mircea Petrescu în ediția 1954, Roda Vișinescu în ediția 1966) — exceptând secțiunea de „Sfaturi și lămuriri", pe care am completat-o cu material din ediția 1939, și lista de meniuri pe luni, cea lăudată de Păstorel. Am introdus, în schimb, două scurte texte scrise special pentru această ediție, în care Sanda Marin este evocată de nepoata ei, Ioana-Maria Isac, și de buna prietenă a acesteia, Irina Mihaela Patrulius. Sunt, după câte știm, singurele mărturii despre Sanda Marin ale unor oameni care au cunoscut-o.

În ciuda eforturilor noastre, este puțin probabil ca această ediție integrală să fie întru totul lipsită de greșeli. Am fi recunoscători cititorilor dacă ne-ar scrie pentru a le indica, împreună cu sugestiile lor.

Suntem recunoscători de pe acum persoanelor care au avut amabilitatea să ne dea informații despre edițiile *Cărții de bucate* a Sandei Marin — dl Roman Chirilă, directorul Editurii Tehnice, dna Claudia Dumitran de la Biblioteca Națională a României și dna Irina Patrulius — și să ne pună cu generozitate la dispoziție volumele proprii: dnele Anca Dumitru, Irina Patrulius (din nou), Doina Podaru, Gabriela Russo și Maria Vlad.

Ioana-Maria Isac

Mătușa mea, Sanda Marin

Din amintirile albumului meu sufletesc de familie, iată-mă încercând, la rugămintea editurii Humanitas, să conturez o schiță biografică sau mai degrabă un profil sentimental al mătușii mele Cecilia Maria Zapan, născută Simionescu, pe care publicul românesc o cunoaște, sub pseudonimul Sanda Marin, ca autoare a *Cărții de bucate* apărute pentru prima oară în 1936 la editura Cartea Românească.

Nana, cum o botezasem eu, era o femeie frumoasă, cu un ten cald de brunetă, ochii și părul de culoare închisă, trăsături regulate și o expresie serioasă a feței care-i dădea uneori un (fals) aer de severitate. Păstrase din anii tinereții ieșene un dulce, neostentativ accent moldovenesc. Neavând copii, nutrea pentru noi, nepoții ei de frate, o afecțiune părintească, fiind gata oricând să ne răsfețe, deși punea o limită la strengării.

Sanda Marin ținând-o în brațe pe nepoata ei Merișor (Ioana-Maria Isac), 1940

A avut avantajul de a călători din fragedă copilărie împreună cu părinții și fratele ei la Paris, unde a luat lecții de pian, descoperindu-și înclinația pentru acest instrument, pe care avea să-l cultive ca amator. Reîntoarsă în țară, a studiat o vreme pianul cu Florica Muzicescu, bună prietenă cu bunicii mei.

Datorită funcțiilor deținute în capitală de tatăl ei, profesorul Ion Simionescu, a învățat la Școala Centrală de Fete din București, având-o ca directoare pe soția scriitorului Barbu Delavrancea, apoi a terminat liceul, în anii primului război, în Iașiul natal. Așa cum se obișnuia încă

pe atunci, și-a completat, după 1918, cunoștințele de gospodărie la un pension din Dresda și, dacă nu mă înșel, a studiat științele naturale în parte la Paris, în parte la București.

Extrem de meticuloasă, Nana ducea la bun sfârșit orice făcea, fie că era vorba de niște gustoase plăcinte cu vișine, de vreo treabă de croitorie sau de îngrijirea fermei de la Băneasa. Cu toate că era casnică, asemenea majorității femeilor căsătorite de seama ei, avea o viață activă, și nu numai de factură mondenă. Lucru destul de rar pe vremea aceea, își conducea automobilul cu multă dezinvoltură!

După 1950 a continuat să-și reediteze *Cartea de bucate*, a publicat *Cartea gospodinei* și alte câteva titluri și a avut colaborări la revista *Magazin* și la televiziune. Era atentă la fiecare înnoire din domeniul alimentației și, cu toate constrângerile ideologice ale vremii — care impuneau, de pildă, reducerea gramajului unor materii prime în rețete sau eliminarea acelor denumiri de feluri de mâncare având vreo rezonanță străină sau religioasă —, s-a străduit să păstreze, în conținut și în formă, bunul nivel calitativ al *Cărții de bucate* publicate în acei ani.

La colaborările de la *Magazin* și de la televiziune am participat și eu, ilustrându-i sfaturile practice cu mici desene. Au fost clipe rodnice și alese de înțelegere între noi, din nefericire întrerupte de boala nemiloasă care a răpus-o la 4 septembrie 1961, la o vârstă când ar mai fi avut ani buni de realizări, spre bucuria noastră, a celor apropiați, și în folosul gospodinelor cărora le-a dedicat scrierile.

Montréal, 2005

Irina Mihaela Patrulius

Amintiri despre Sanda Marin

Pe numele său adevărat Cecilia Maria Zapan (n. Simionescu), Sanda Marin s-a născut în decembrie 1900 la Iași, într-o familie care se număra printre vârfurile intelectualității orașului. Tatăl ei a fost cărturarul Ion Simionescu (naturalist, paleontolog, geograf), devenit profesor universitar înainte de 30 de ani, apoi academician, apoi președinte al Academiei Române până la moartea sa, în ianuarie 1944.

Lica — așa îi spuneau prietenii Sandei Marin — a fost elevă a Școlii Centrale de Fete din București, fiind colegă de clasă și bună prietenă cu mama mea. Prietenia lor a continuat și după ce amândouă s-au căsătorit, și așa se face că Lica și soțul ei, Mihai Zapan, au devenit în decembrie 1935 nașii mei de botez.

Printre cele mai frumoase amintiri din copilăria mea se numără aceea a zilelor petrecute la ferma nașei, situată în apropierea pădurii Băneasa. De această fermă relativ mică (suprafața era de maximum patru hectare) se ocupa ea în exclusivitate. Cum nu a fost niciodată angajată în vreun serviciu, dispunea de timpul necesar și, din primăvară până în toamnă, avea în permanență de lucru, fie cu culturile de căpșune, fie cu bucățica de vie, fie cu pomii fructiferi, fie cu prepararea produselor din laptele vacii pe

„Când o mare editură, cum e *Cartea Românească*, se hotărăște să scoată la iveală o carte de bucate înseamnă: primo, că a descoperit o lucrare bună și, secundo, că și-a înțeles deplin rostul ei pe lume. O bună carte de bucate e o nouă treaptă de marmură în suișul spre civilizare. Civilizația fără cultură, ca și cultura fără civilizație pot viețui, dar una fără alta nu înseamnă nimic. [...] De asta și-a dat bine seama *Cartea Românească*. Editarea acestui op e încă o dovadă. [...]
Doamna Marin, pe care nu am onoarea s-o cunosc personal, e desigur o foarte bună gospodină. Nu mă îndoiesc că la domnia sa se mănâncă bine. Asta e fără îndoială meritoriu. Sunt sigur că, mulțumită domniei sale, se va mânca bine și în orice caz mai bine ca înainte în foarte multe case. Și asta e și mai meritoriu. Pentru aceasta o rog frumos să primească cele mai călduroase felicitări din parte-mi."

Al. O. Teodoreanu, Prefață la Sanda Marin, *Carte de bucate*

nume Steluța. Pentru mine și pentru prietena mea Merișor (întâia născută dintre nepoții Licăi), ferma reprezenta însăși *viața la țară* și o aventură care începea cu plecarea din București în „faetonul" familiei Zapan, o trăsurică pe două roți, trasă de un singur cal. În cercul de prieteni al familiilor noastre existau și câteva automobile ce ar fi putut transporta toți musafirii, dar nouă, copiilor, ne plăcea infinit mai mult călătoria cu faetonul — același care, în timpul săptămânii, era folosit pentru aprovizionarea caselor Simionescu și Zapan din București cu lapte, brânză, smântână, pui.

Ferma avea, desigur, și o casă, cu o mare verandă-sufragerie închisă cu geamlâc, câteva camere de dormit și o bucătărie. Nu exista apă curentă, dar lângă casă se afla o stație de pompare care furniza apa potabilă și cea pentru stropit culturile. În sezonul cald, în preajma casei, într-o grădină de trandafiri, se atârnau câteva hamace. Nu departe se afla locul nostru de joacă, un loc cu nisip și cu un scrânciob în care, pe cele două bănci așezate vizavi, se puteau legăna simultan patru adulți sau mult mai mulți copii. Iar adulții aveau și un teren de tenis...*

Tot ce punea Tante Lica pe masă era *home made* din produse proprii, excelente. Fructele proveneau bineînțeles din grădina, livada sau via fermei. În veranda-sufragerie unde mâncam, tatăl meu i-a făcut mai multe fotografii lui Merișor, care își hrănea păpușa. Una dintre aceste fotografii i-a servit pictorului ieșean Aurel Bordenache, fratele arhitectului Richard Bordenache, la realizarea copertei pentru primele ediții ale *Cărții de bucate* a Sandei Marin.

La începutul anilor 1930, Cecilia Maria Zapan, nemulțumită de cărțile de bucate care existau pe atunci în România, s-a gândit să scrie ea însăși o astfel de carte. S-a apucat de scris, cartea a tot crescut, iar când s-a pus problema publicării a fost de la sine înțeles că editura va fi Cartea Românească, al cărei director era chiar profesorul Simionescu, tatăl ei. Neștiind dacă va avea succes cartea sa de bucate, temându-se să lege numele de prestigios om de știință al tatălui ei de o lucrare atât de prozaică, autoarea s-a gândit să-și fabrice un pseudonim cât mai îndepărtat de numele său real. Pseudonimul ales a fost *Sanda Marin*.

Cartea de bucate a Sandei Marin a avut de la prima ediție un succes răsunător, fiind reeditată în toți anii dinaintea războiului și, după o pauză, în perioada postbelică, până în zilele noastre. A fost prefațată de Al. O. Teodoreanu (Păstorel) și tot el a creat următorul moto, care a apărut cel puțin în prima ediție:

De-i cugetarea mea nefastă,
Nu-mi pasă lumea ce-o să spună,
Dar, la literatură proastă,
Prefer bucătărie bună.

* După 1950, ferma soților Zapan a fost confiscată de autoritățile comuniste.

Rețetele erau în majoritate moldovenești, mai ales din mediul orășenesc al caselor cu bucătărese, completate cu rețete din Ardeal, Muntenia și Oltenia. În plus, existau rețete din bucătăriile străine — franceză, austriacă, germană etc. — și specialități ale unor celebri bucătari din restaurantele bucureștene de renume ale anilor 1930, precum Capșa sau Continental. Îmi amintesc de toate acestea deoarece, atunci când pregătea câte o nouă ediție a cărții, Tante Lica purta lungi convorbiri telefonice pe teme culinare cu tatăl meu care era, și el, un excelent bucătar amator. Între casa părinților și cea a nașilor mei a existat permanent o concurență nedeclarată pe tema „cu ce bunătăți ne tratăm musafirii"...

Tante Lica nu era doar o foarte bună gospodină, ci și o femeie deosebit de cultivată. Vorbea, citea și scria perfect în franceză, engleză și germană. Cânta la pian și era mare amatoare de muzică — mergea frecvent la concerte și avea o bună colecție de discuri de muzică clasică (îmi amintesc că la ea acasă am ascultat prima oară Concertul nr. 4 pentru pian de Beethoven, interpretat de Walter Gieseking). Curând după ce s-a căsătorit, prin 1925, a plecat la Paris, unde soțul ei își dădea doctoratul în chimie, urmat de o docență. În acei ani, la Paris, ea a audiat cursuri la facultățile de litere și de filozofie, a fost la teatru, la concerte, la expoziții de pictură, a citit mult. În casa soților Zapan se adunau atât familiile lor, cât și o seamă de personalități culturale: scriitoarea ieșeană Lucia Mantu (pe numele adevărat Camelia Nădejde, rivala fără noroc a Otiliei Cazimir, căci amândouă îl iubeau pe Topârceanu), Florica Muzicescu (profesoara de pian a lui Dinu Lipatti și mai târziu a lui Dan Grigore), actorul Valeriu Valentineanu (societar al Teatrului Național, interpret de marcă al rolului Hamlet), pianista Smaranda Athanasoff (nepoată a Floricăi Muzicescu, colegă de școală cu Tante Lica și cu mama mea), pictorița Wanda Sachelarie Vladimirescu (pe atunci foarte tânără, rudă cu Mihai Zapan) etc.

Cecilia Zapan era un om foarte direct, care își manifesta pe față simpatiile și antipatiile. Era o prezență plăcută atât ca înfățișare fizică — o femeie frumoasă, brunetă, cu o siluetă menținută impecabilă toată viața —, cât și prin eleganța cu care știa să-și poarte hainele, fie ele de gală, sau de toată ziua. Din păcate, s-au păstrat prea puține fotografii ale ei. Există însă un frumos portret pe care i l-a făcut, cu nepoata ei Merișor alături, același Aurel Bordenache de care vorbeam mai devreme; tabloul a fost realizat pe la începutul anilor 1940 și se află în posesia familiei.

Îmi aduc aminte că Tante Lica și soțul ei erau mari amatori de excursii. Împreună cu părinții mei și alți prieteni au făcut numeroase călătorii, în special în Transilvania, pe atunci recent reunită cu România. După război, soții Zapan ne luau pe Merișor și pe mine cu ei în excursii. Așa am cunoscut eu Sibiul, Făgărașul și satele din Țara Oltului. Când prietena mea și cu mine aveam 13–14 ani, am făcut cu Tante Lica și câteva excursii în Bucegi.

Ca o adevărată naşă, a urmărit îndeaproape evoluţia educaţiei mele, ca de altfel şi pe a lui Merişor. De la ea am primit la momentul potrivit o carte cu fabulele lui La Fontaine, minunat ilustrată, precum şi alte cărţi. Mi-a fost aproape în momente grele, după moartea tatălui meu. S-a bucurat de fiecare succes şcolar pe care l-am avut şi, mai târziu, de faptul că am devenit arhitectă.

În ultimii ani ai vieţii, Sanda Marin a mai scos câteva ediţii ale *Cărţii de bucate*, adaptând reţetele, la cererea Editurii Tehnice, schimbărilor survenite după război. Multe materii prime dispăruseră sau ajunseseră un lux după 1950, astfel că unele reţete au trebuit simplificate, devenind mai „economice"; iar anumite mâncăruri au fost rebotezate ca să nu amintească de „regimul burghezo-moşieresc" ori să sune prea cosmopolit...

Din păcate pentru noi toţi, am pierdut-o devreme. Cecilia Maria Zapan, alias Sanda Marin, a murit de cancer în septembrie 1961.

Bucureşti, ianuarie 2005

- Orice mâncare românească gătită cu sos e mai gustoasă dacă e ținută o jumătate de oră la cuptor înainte de a fi servită la masă.
- Carnea pentru friptură nu se spală. Dacă, din diferite motive, trebuie neapărat spălată, ea se usucă bine cu un șervet înainte de a fi pusă la fript.
- Pentru a nu se întări, ficatul nu trebuie sărat înainte de a fi fript. E bine să fie spălat în lapte, nu în apă.
- Înainte de a frige în ulei pește, carne sau zarzavat, acestea trebuie bine zvântate cu o cârpă. Numai astfel se vor rumeni frumos.
- Supele, sosurile, zarzavaturile capătă un gust mai fin dacă li se adaugă puțin unt proaspăt după ce au fost luate de pe foc.
- Ouăle se verifică dacă sunt proaspete introducându-le într-un borcan cu apă: cel care stă culcat pe fundul borcanului este foarte proaspăt; cel care stă tot la fund, dar în picioare, are câteva zile; cel care stă în apă în echilibru („înoată") are câteva săptămâni; iar cel care se ridică la suprafața apei (plutește) are câteva luni.
- Ouăle nu se sparg la fiert dacă înainte de a fi cufundate în apă se înțeapă la capătul mai teșit cu un ac gros de cusut.
- Untul se păstrează mai multă vreme proaspăt dacă se ține în apă fiartă cu puțină sare, bine răcită.
- Untul bătut spumă se va obține mai repede dacă se taie untul proaspăt în bucățele mici într-un vas care se introduce în alt vas cu apă caldă. Cum începe să se înmoaie, fără să se topească, se scoate din vasul cu apă caldă, se amestecă și apoi se bate spumă la loc răcoros.
- Înainte de a fi bătută, frișca se ține circa două ore la frigider; nu se bate prea tare, pentru a nu se face unt. Zahărul se pune numai la urmă, când frișca este aproape bătută, în proporție de o lingură la ¼ kg de frișcă.

- Frișca bătută cu zahăr, întrebuințată la torturi și la prăjituri, trebuie bine scursă înainte de a fi folosită, deoarece zerul pe care îl lasă strică atât gustul, cât și forma prăjiturii.
- Zahărul vanilat se pregătește astfel: într-un borcan bine închis se pune zahăr pisat și un baton de vanilie. Pe măsură ce se întrebuințează, se adaugă alt zahăr în loc. Când vanilia nu mai dă parfum, se înlocuiește cu alta proaspătă.
- Dulceața nu se zaharisește dacă se șterge marginea tingirii, în timpul fierberii, cu o cârpă curată, muiată în apă rece.
- Nucile întrebuințate la torturi și prăjituri capătă un gust plăcut de alune când sunt prăjite puțin în cuptor, înainte de a fi folosite.
- Magiunul, marmelada, peltelele se pun calde în borcane. Când acestea sunt de sticlă, se înfășoară cu o cârpă udă ca să nu plesnească.
- „Fecula" este făina extrasă din cartofi. Se întrebuințează în cofetărie pentru a lega unele creme și sosuri. Dă un gust mult mai fin ca făina de grâu.
- Glucoza se întrebuințează mult în cofetărie ca adaos pe lângă zahăr, la prepararea siropului, a șerbetului, pentru glazuri etc. Se găsește în comerț sub diferite forme. E asemănătoare cu mierea: transparentă, dar fără culoare. Nu trebuie confundată cu glucoza solidă, de culoare lăptoasă, pe care n-o folosim în bucătărie.
- Baia de apă (*bain-marie*) este un mod de a fierbe acele preparate care nu trebuie să vină în contact direct cu căldura mașinii de gătit. Vasul care conține aceste preparate se introduce în alt vas ceva mai mare, cu apă clocotită.
- Pentru a obține apă de var limpede, se stinge într-un vas curat ¼ kg var cu 2–3 l apă. După ce varul s-a stins, se lasă să se răcorească. Varul gros se depune la fund. În apa limpede de deasupra se țin fructele pentru dulceață.
- Bicarbonatul poate să înlocuiască cu succes apa de var; la 2 l de apă se pune o lingură rasă de bicarbonat. Vitaminele din fructe se distrug însă prin acest procedeu.

Măsuri

1 pahar de vin = 1½ dl (150 cm^3)
1 ceașcă obișnuită de cafea cu lapte = 2 dl (200 cm^3)
1 ceașcă mare de cafea cu lapte = 2½ dl (250 cm^3)
1 lingură cu vârf de făină = 25 g
1 ceașcă de făină = ¼ kg
1 lingură de zahăr = 25–30 g
1 ceașcă de zahăr = 200 g
1 lingură de untură sau de unt = 25 g

Important

Cantitățile indicate în rețetele cuprinse în carte sunt socotite pentru șase persoane.

Felurile de post au fost marcate cu un asterisc *. Felurile având și variantă de dulce, și variantă de post au fost marcate cu un asterisc în paranteză (*). În cazul felurilor de post care alcătuiesc capitole întregi, s-au marcat cu asterisc doar titlurile capitolelor.

Aperitive și salate

Aperitive

1 Ouă umplute picante

6 ouă, 2 gălbenușuri, 1 lingură muștar, 100 ml ulei, 100 g carne de pasăre sau șuncă, 2 castraveți în oțet, sare, piper, câteva frunze salată verde

Se fierb ouăle tari; după ce s-au răcit se curăță, se taie în două în lat și se taie puțin și din capetele rotunjite, astfel ca ouăle să poată sta în picioare ca niște păhărele. Se scot gălbenușurile și se împart în două. Jumătate se trece prin sită și se amestecă cu o lingură de muștar, cu gălbenușurile crude și cu puțină sare. Se pune uleiul, turnându-l câte puțin și amestecând mereu, până ce sosul este gata. Gălbenușurile lăsate deoparte se freacă bine cu carnea de pasăre fiartă ori friptă sau șunca, date prin mașina de tocat. Se adaugă castraveții tocați foarte mărunt și o lingură sau două din sosul pregătit mai înainte. Se pune sare și piper după gust. Cu această compoziție se umplu ouăle cu vârf. Se toarnă sosul în farfuria cu care vor fi servite la masă, și deasupra se așază jumătățile de ou umplute. Împrejur se pun foi de salată verde sau aspic tocat.

2 Ouă umplute cu ciuperci

6 ouă, 2 gălbenușuri, 1 lingură muștar, 100 ml ulei, 100 g șuncă, 100 g ciuperci, sare, piper, câteva frunze salată verde

Se pregătesc la fel ca mai sus. Se înlocuiesc castraveții în oțet cu ciuperci înăbușite și tăiate foarte mărunt.

3 Ouă umplute cu pastă de pește

6 ouă, 50 g unt proaspăt, 1 linguriță pastă de pește (anșoa), câteva frunze salată verde

Se fierb ouăle tari. După ce s-au răcit se curăță și se taie în lung. Se scoate cu grijă gălbenușul din albuș, fără ca albușul să se sfărâme. Gălbenușurile se pun într-un castron, adăugându-se untul și o linguriță de pastă de pește. Toate acestea se freacă bine până ce se obține o pastă omogenă cu care se umplu albușurile. Se așază pe o farfurie și se pun împrejur frunze de salată verde.

4 Ouă umplute cu sos de muștar

6 ouă, 2 linguri muștar, 2 gălbenușuri, sare, 150 ml ulei, 3 sardele de Lissa, capere, 2–3 castraveți în oțet

Se pregătesc cele 6 ouă ca mai sus. Se freacă gălbenușurile date prin sită cu muștarul, gălbenușurile crude, sare, ulei turnat puțin câte puțin, ca la maioneză. Separat, se spală și se curăță de oase sardelele, se taie foarte mărunt câteva capere și 2–3 castraveți mici în oțet. Se amestecă toate acestea cu jumătate din sosul de muștar și se umplu jumătățile de ou. Pe fiecare ou se pune câte o caperă. Sosul rămas se toarnă într-o farfurie, iar deasupra se așază cu grijă ouăle. Împrejur se pun frunze de salată verde sau felii de ridichi de lună.

5 Ouă umplute cu ficat

6 ouă, 100 g ficat de pasăre (ideal, de gâscă), unt proaspăt (cât o nucă), un vârf linguriță sare, câteva frunze salată verde

Se fierb ouăle tari, se curăță și se taie în două în lungime. Se scot gălbenușurile, se trec prin sită și se freacă apoi cu ficatul de pasăre fiert (v. R 46). Se adaugă unt proaspăt cât o nucă, se potrivește de sare. Cu această compoziție bine frecată se umplu cu vârf jumătățile de ou și se așază în farfurie pe un strat de salată verde tăiată ca tăițeii.

6 Ouă cu gâturi de raci sau cu pește

6 ouă, 1 gălbenuș, 1 linguriță muștar, 1 linguriță zeamă de lămâie sau oțet, 150 ml ulei, câteva gâturi de raci sau un rest de pește rasol, sare, câteva frunze salată verde

Se fierb ouăle, se curăță și se taie în lat. Se taie câte o bucățică din vârfuri, ca să poată sta ouăle în picioare, ca păhărelele. Se scot gălbenușurile, se dau prin sită. Din aceste gălbenușuri se pune cam o lingură la o parte; va servi spre a îmbrăca ouăle, la sfârșit. Celelalte gălbenușuri se freacă bine cu o linguriță de muștar, un gălbenuș crud, sare și lămâie. Uleiul se pune puțin câte puțin. Se face o maioneză legată, i se adaugă

gâturi și labe de raci sau resturi de pește (șalău, știucă, morun etc.), tăiate mărunt. Cu această compoziție se umplu ouăle cu vârf, acoperind și albușul până la margine. Se netezește cu cuțitul umplutura și se presară gălbenușul dat prin sită. Deasupra se pune câte o bucățică de gât de rac. Se așază ouăle umplute pe farfurie și se pun împrejur frunze de salată sau aspic tocat.

7 Ouă răscoapte cu sos picant

6 ouă, 2 gălbenușuri, 1 linguriță muștar, 100 ml ulei, 2 castraveți murați în oțet, sare

Se fierb ouăle tari. Când s-au răcit se curăță, se taie felii rotunde și se așază pe o farfurie unele peste altele. Separat se face un sos de muștar cu ou astfel: se pun într-un castron o linguriță de muștar, gălbenușurile crude și un praf de sare. Cu o lingură de lemn se freacă până s-a amestecat oul cu muștarul, apoi se pune, puțin câte puțin, uleiul. Când sosul este gata, se adaugă 2–3 castraveți și capetele de albuș răscopt, toate tăiate foarte mărunt. Se potrivește de sare și de acru. Este bine ca sosul să fie puțin mai sărat. Acest sos se toarnă peste feliile de ou așezate în farfurie și împrejur se pun foi de salată verde și felii subțiri de ridichi.

8 Ouă răscoapte cu maioneză

6 ouă, 2 gălbenușuri, 1 linguriță muștar, 100 ml ulei, 1 lingură smântână, sare, 2–3 măsline sau puțină salată verde

Se fierb ouăle tari. Când s-au răcit se curăță și se taie în două, în lung. Se așază pe o farfurie cu gălbenușul în jos și se toarnă deasupra un strat de maioneză pregătită cu muștar, la care s-a adăugat și o lingură bună de smântână. Peste fiecare ou se așază o frunzuliță de salată verde sau frunze de pătrunjel, ori bucățele de măsline.

9 Ouă în aspic

6 ouă, 6 felii limbă afumată (fiartă), 250 g aspic, câteva frunze salată verde

Se fierb ouăle jumătate tari (v. R 214) și se curăță. Se așază pe farfuria cu care vom servi la masă feliile de limbă fiartă, iar peste ele se pun ouăle, unele lângă altele. Deasupra se toarnă aspicul bine răcorit, puțin câte puțin, ca să se prindă de ouă. Operația aceasta se face la loc răcoros și farfuria nu se mișcă din loc până nu este aspicul întărit. Înainte de a servi, se pune împrejurul ouălor aspic tocat și salată verde tăiată ca tăiței.

10 Roșii umplute cu ton

12 roșii mici, 1 cutie ton conservat în ulei, sare, piper, 1 linguriță oțet, frunze pătrunjel verde. Pentru maioneză: *1 gălbenuș, 50 ml ulei, 1 linguriță zeamă de lămâie sau oțet, sare*

Se aleg roșii tari. Se taie un capac, se scobesc. Se presară cu sare și piper și se stropesc cu puțin oțet. Se așază pe o farfurie cu gura în jos, ținându-le așa câtva timp să se scurgă. Cu furculița se sfărâmă tonul într-un castron, se adaugă maioneza. Se freacă bine împreună. Cu această pastă se umplu roșiile, scurse de zeama lăsată. Se așază pe farfurie cu frunze de pătrunjel verde împrejur.

11 Roșii portugheze cu orez

12 roșii mijlocii, 2 ardei, 100 g orez, sare, piper, câteva frunze salată verde. Pentru maioneză: *1 gălbenuș, 1 linguriță muștar, 1 linguriță zeamă de lămâie sau oțet, sare, 50 ml ulei*

Se aleg roșii mijlocii, se taie un capac, se scobesc. Se presară sare, piper, puțin oțet și se lasă la o parte să se scurgă. Se fierbe în apă orezul; se scurge bine și se amestecă cu ardeii copți, tăiați mărunt și cu 2 linguri de maioneză pregătită cu muștar. Se umplu roșiile, se așază pe farfurie cu salată verde sau frunze de pătrunjel împrejur.

12 Roșii umplute cu carne și ciuperci

12 roșii mijlocii, puțină carne de pasăre fiartă sau friptă, 3–4 ciuperci, sare, piper, puțin oțet. Pentru maioneză: *1 gălbenuș, 1 linguriță muștar, 50 ml ulei*

Se pregătesc roșiile ca mai sus. Se lasă să se scurgă după ce s-a pus sare, piper, oțet. Se taie mărunt un rest de carne de pasăre, fiartă sau friptă, se amestecă bucățelele cu maioneză, adăugând câteva ciuperci tăiate felii și fierte în apă cu sare. Se umplu roșiile scurse, se pune peste fiecare o felie de ciupercă și se așază pe farfurie cu frunze de pătrunjel verde împrejur.

13 Roșii umplute cu pește

Aceleași cantități ca mai sus, dar se înlocuiește carnea cu puțin pește fiert

Se pregătesc la fel ca mai sus, înlocuind carnea de pasăre cu bucățele de pește fiert, precum morun, nisetru, șalău, calcan.

14 Salată de sardele de Lissa

Sardele, ceapă, roșii, măsline, ulei, oțet

Se curăță bine sardelele. Se spală și se lasă câtva timp în apă rece. Se așază apoi pe o farfurie lungă și se pun împrejur felii de ceapă tăiate subțire, felii de roșii și măsline. Se toarnă deasupra ulei și oțet.

15 Salată de scrumbii sau de cherci cu cartofi

1 scrumbie mijlocie, 600 g cartofi, 2 cepe mijlocii, 1 lingură oțet, 2 linguri ulei, sare, piper, câteva măsline

Se curăță scrumbia; se spală și se lasă câteva ore în apă rece ca să se desăreze. Se taie bucăți. Se pregătește o salată de cartofi, se așază într-o farfurie și deasupra se pun bucățile de scrumbie. Se pun împrejur felii de ceapă tăiate subțire și măsline. Salata este gustoasă când este pregătită cu o oră, două înainte de a fi servită. La fel se pregătește și din cherci.

16 Scrumbii sărate cu sos de muștar

2 scrumbii mijlocii (cu lapți), 1 linguriță muștar, 50 ml ulei, oțet după gust, câteva măsline

Se țin scrumbiile 24 de ore în apă, ca să se desăreze. Se curăță și li se scoate șira spinării. Se taie bucăți și se așază pe o farfurie. Se freacă lapții într-un castron cu o lingură de lemn, adăugând muștarul. Uleiul se pune puțin câte puțin, ca la maioneză. Se potrivește de acru. Se toarnă sosul peste pește, punând împrejur măsline desărate, salată de cartofi sau salată verde.

17 Scrumbii marinate

2 scrumbii mijlocii (cu lapți), 2 cepe, 1 morcov mic, boabe piper, boabe muștar, 1 foaie dafin, câteva măsline, 5 linguri ulei, 2 linguri oțet

Se aleg scrumbii sărate, cu lapți. Se țin 24 de ore în apă, ca să se desăreze, schimbând apa o dată sau de două ori. Se curăță, li se scot oasele. Se taie bucăți și se așază într-un borcan rânduri de bucăți de scrumbie, alternând cu rânduri de felii de ceapă și felii de morcov tăiate subțire. Se mai adaugă măslinele opărite, boabele de piper, boabele de muștar, foaia de dafin. Peste toate acestea se toarnă următorul sos: se freacă bine lapții într-un castron, se pune ulei puțin câte puțin, și se subțiază cu oțet până se face un sos albicios. Deasupra se toarnă de un deget ulei, se leagă borcanul și se lasă 5–6 zile să se marineze.

18 Scrumbii rulate

3 scrumbii mici (cu lapți), 2 linguriță muștar, 1 pahar oțet (potrivit de acru), 1 ceapă, 1 morcov, 1 foaie dafin, boabe piper, boabe muștar, 50 ml ulei

Se aleg scrumbii sărate, cu lapți. Se curăță, li se taie capul și se desfac în două în lungime, scoțând șira spinării. Se pun în apă sau în lapte ca să se desăreze și se țin 24 de ore la loc răcoros. Se scurg, se șterg și peste fiecare jumătate de scrumbie se întinde puțin muștar. Se fac sul cu pielea în afară și se fixează sulurile cu o scobitoare, ca să nu se desfacă. Separat se fierbe oțet atât cât trebuie ca să acopere peștele. Se așază scrumbiile într-un borcan, cu felii de ceapă și felii de morcov. Se adaugă o foaie de dafin, boabe de piper și boabe de muștar. Lapții se freacă bine cu puțin oțet, se amestecă cu restul de oțet fierbinte și se toarnă cu totul în

borcan. Se pune deasupra, de un deget, ulei, se leagă borcanul cu hârtie pergament și se lasă 5–6 zile să se marineze.

19 Măsline marinate*

250 g măsline, 1 frunză pătrunjel verde, 1 foaie dafin, 3 felii lămâie, 1 pahar oțet (potrivit de acru)

Se aleg măsline mari, frumoase, se crestează fiecare în lung și se fierb în câteva clocote, schimbând apa o dată sau de două ori ca să se desăreze. Se scurg și se pun într-un borcan, așezând printre ele o frunză de pătrunjel verde, o foaie de dafin, 2–3 felii de lămâie. Se toarnă deasupra oțet de vin fiert, răcorit și potrivit de acru. Deasupra se pune un strat subțire de ulei. Borcanul se leagă și se poate păstra astfel câteva săptămâni.

20 Măsline umplute

250 g măsline, 50 g unt, 1 linguriță pastă de pește (anșoa)

Se aleg măsline mari, frumoase și se fierb în apă în câteva clocote, ca să se mai desăreze. Se crestează în lung, li se scoate sâmburele cu grijă, ca să nu se sfărâme, și se umplu, ajutându-ne cu linguriță, cu puțină pastă de pește frecată cu unt. Se așază măslinele pe farfurie, cu frunze de salată împrejur.

21 Ciuperci marinate*

500 g ciuperci, câteva boabe piper, 1 foaie dafin, 1 linguriță muștar, ½ pahar oțet, 1 lingură ulei, sare

Se aleg ciuperci tinere, închise și foarte proaspete. Se spală și se fierb în apă cu sare vreo 15 minute. Se așază în borcan cu boabe de piper și foi de dafin, iar peste ele se toarnă oțet fiert, potrivit de sărat și amestecat, după ce s-a răcorit, cu puțin muștar. Deasupra se pune de un deget ulei, apoi se leagă borcanul și se ține la rece câteva zile, să se marineze.

22 Salată de țări

6 țări, 4 linguri oțet, 3 linguri ulei, 6 legături mărar, 1 legătură ceapă verde

Se coc țările pe mașina de gătit și se bat cât sunt calzi pe fundul de lemn, cu pilugul de la piuliță. Se curăță de pieliță și de oase și se scarmănă în fâșii subțiri de tot. Se opăresc cu oțet (dacă este prea acru, oțetul se îndoaie cu apă) și se amestecă cu foi de mărar alese și spălate, și cu cozi de ceapă verde tăiate mărunt. Înainte de a servi salata se adaugă uleiul.

23 Salată de icre de crap

200 g icre de crap, 50 g miez de franzelă, 150 ml ulei, sare, zeamă de lămâie

Se spală icrele, se scurg de apă și se curăță de pielițe. Se sărează și se pun într-o farfurie de tablă pe colțul mașinii de gătit, pe o cratiță cu apă fierbinte, amestecându-se din când în când, până se înroșesc. Separat se înmoaie în apă o bucată de miez de franzelă, se stoarce, se freacă cu puțin ulei și apoi se amestecă cu icrele. Se bat apoi icrele cu o furculiță și se pune uleiul puțin câte puțin și zeamă de lămâie după gust. Sunt mult mai gustoase servite cu ceapă tăiată mărunt.

24 Salată de icre de știucă

250 g icre de știucă, 250 ml ulei, sare, zeamă de lămâie, câteva măsline

Icrele de știucă se pot pregăti spălate sau nespălate. Procedeul este același, doar că icrele spălate au o culoare mai frumoasă, însă nu se leagă la bătut ca cele nespălate.
Icrele se spală și se curăță de pielițe (acestea se mai aleg și în timpul bătutului), apoi sunt puse cu sare într-o pânză rară și se lasă câteva ore la rece, ca să se scurgă complet de apă. După ce sunt scurse, se pun într-un castron, unde vor fi bine bătute cu furculița. Înainte de a începe, se dă la o parte din ele ceva mai puțin de un sfert din cantitate. Celelalte sunt bătute cel puțin ½ oră, punându-se alternativ zeamă de lămâie câtă trebuie și ulei, puțin câte puțin. Când sunt gata, se amestecă și cu icrele lăsate la o parte. Acestea fiind întregi, bob de bob, dau aspect frumos icrelor bătute. Se așază salata de icre pe farfurie, iar împrejur se pun măsline și frunze de salată verde.

25 Salată de icre negre

100 g icre negre, 50 g miez de franzelă muiat, 200 ml ulei, sare

Salata se pregătește din icre tescuite, care trebuie frecate într-o piuliță de marmură sau, dacă nu avem, într-o strachină, cu lingura de lemn. Se adaugă miez de franzelă muiat și stors bine, cam jumătate din cantitatea de icre. Se freacă bine, până când pâinea e complet amestecată cu icrele. Se adaugă, puțin câte puțin, uleiul (cam dublul cantității de icre), zeamă de lămâie și, dacă icrele nu sunt prea sărate, sare după gust. Icrele trebuie frecate cel puțin ½ oră. Se așază frumos pe farfurie, iar împrejur se pune aspic tocat, felii subțiri de ridichi de lună și frunze de salată.
Salata de icre negre se poate îmbrăca în aspic. Se procedează întocmai ca la *salata rusească* în aspic (R 33).

26 Salată de icre imitate

1½ ceașcă apă, 4 linguri griș, 1 lingură pastă de pește (anșoa), ½ linguriță boia, 100 ml ulei, 1 linguriță oțet sau zeamă de lămâie, 1 ceapă mijlocie

Se pune apa la fiert într-o cratiță mică. Când dă în clocot, se toarnă grișul în ploaie. Se fierbe amestecând până ce pasta devine potrivit de consistentă. Se dă la o parte și, după ce s-a răcorit, se freacă adăugând pasta de pește, boia pentru culoare și ulei ca la orice salată. Se potrivește de acru și de sărat, se adaugă ceapa tăiată și se așază pe o farfurie, punând câteva măsline împrejur.

27 Salată de creier

1 creier de vițel sau porc, 1 felie pâine muiată în lapte, 100 ml ulei, zeamă de lămâie sau oțet, sare, piper, câteva frunze salată verde, câteva măsline

Se fierbe creierul. După ce s-a răcorit, se freacă într-un castron, amestecându-se cu miezul de pâine muiat în lapte și stors. Se freacă bine cu lingura de lemn, adăugând câte puțin ulei. Se pune zeamă de lămâie, sare și piper după gust. Cine dorește poate să adauge înainte de a servi și puțină ceapă tocată mărunt. Se așază frumos pe farfurie, se pun împrejur foi de salată verde și măsline.

28 Salată de creier cu salată verde

1 creier de vițel sau porc, 1 ceapă mică, 2 linguri ulei, 1 lingură oțet, 1 linguriță muștar, sare, 1 salată verde, 1 ou răscopt. Pentru maioneză: *1 gălbenuș, 1 linguriță muștar, 50 ml ulei, oțet sau zeamă de lămâie, sare*

Se curață creierul și se fierbe în apă cu sare, adăugând o ceapă și puțin oțet. Se lasă să se răcească în apă. Se scurge, se taie felii, care se pun într-un sos de oțet, ulei și muștar. Separat se pregătește salata verde amestecată cu puțin sos de maioneză pregătit cu muștar, se așază pe farfurie, deasupra se pun feliile de creier, iar împrejur felii de ouă răscoapte.

29 Salată de măsline(*)

150 g măsline, 100 g miez de franzelă, 100 ml ulei, zeamă de lămâie sau oțet, 1 ceapă mică, 50 g aspic sau câteva frunze salată verde

Se scot sâmburii, iar măslinele se dau prin mașina de tocat carne sau printr-o sită. Se adaugă miezul de franzelă muiat în apă și stors. Se freacă bine, până ce pâinea este complet amestecată cu măslinele. Se adaugă uleiul câte puțin, ca să nu se taie, și zeamă de lămâie sau oțet. Se potrivește de sare. Când salata este gata, se adaugă ceapă tăiată mărunt, iar împrejur se pun măsline, aspic sau frunze de salată (fără aspic, salata e de post).

30 Salată de raci

Raci, miez de pâine, oțet sau zeamă de lămâie, ulei

Se fierb racii (v. *raci fierți*, R 265), iar după ce s-au răcorit se curață, scoțând și mațul din coadă. Se așază gâturile și labele pe o farfurie, în

formă de piramidă. După ce s-a îndepărtat stomacul, cojile se pisează cu totul într-o piuliță de marmură. Se adaugă la pisat o bucățică de miez de pâine muiat în zeama în care au fiert racii și stors bine. Se pisează totul împreună, adăugând, puțin câte puțin, oțet sau zeamă de lămâie și apă în care au fiert racii. Se trece acest sos printr-o sită fină și se freacă, adăugând ulei puțin câte puțin, ca la maioneză. Se subțiază, după gust, cu zeamă de lămâie sau zeamă de raci. Se toarnă peste gâturile de raci așezate pe farfurie.

31 Salată de piuré de fasole*

300 g fasole boabe, 100 ml ulei, zeamă de lămâie sau oțet, 1 ceapă mică, sare

Se fierbe fasolea uscată, se scurge și se trece prin sită. După ce s-a răcorit se bate bine cu o furculiță, adăugând uleiul puțin câte puțin și zeama de lămâie (oțetul). Se potrivește de sare. Când este gata, se amestecă și cu ceapa tocată mărunt. Este o salată puțin costisitoare și foarte gustoasă.

32 Salată de melci

Aceleași cantități ca pentru melci fierți, *plus 1 salată verde, 3 linguri ulei, 1 lingură oțet, sare, piper*

Se fierb melcii (v. *melci fierți*, R 270). Se scot din scoică cât sunt fierbinți, cu un ac mare. Se pregătesc cu oțet, ulei, sare și piper. Se servesc cu salată verde.

33 Salată rusească

300 g cartofi, 1 morcov mijlociu, o mână fasole verde, o mână mazăre boabe, 2 ouă răscoapte, 1 linguriță muștar, 100 ml ulei, 2 linguri oțet sau zeamă de lămâie, sare. Pentru servit: *2–3 linguri maioneză sau 250 g aspic, sau 12 roșii frumoase, sau șuncă, sau pește*

Se pun într-un castron cartofii și morcovii fierți, tăiați în cuburi mici, fasolea verde și albușul de ou răscopt, tăiate în bucățele, și mazărea boabe. Separat se face următorul sos: se trec prin sită gălbenușurile răscoapte, se amestecă cu puțin muștar, se adaugă sare și ulei puțin câte puțin, ca la orice maioneză. Se subțiază cu zeamă de lămâie sau cu oțet. Când este gata, se toarnă peste zarzavatul tăiat. Se amestecă și se lasă la o parte vreun sfert de oră, ca să se îmbibe cu sos. Apoi se gustă și se potrivește de sare și de lămâie.

Salata rusească poate fi servită în diferite feluri:

1. *Cu maioneză*. Se așază salata pe o farfurie lungă și se netezește cu lingura. Se toarnă deasupra un sos gros de maioneză, iar împrejur se pun cozi de raci, felii de ou răscopt și foi de salată verde.
2. *În aspic*. Se toarnă într-o formă dreptunghiulară aspic de un deget și se lasă să se întărească. Din aspicul rămas și bine răcorit se toarnă cu o

linguriță câte puțin pe pereții formei, ținută înclinat, astfel ca aspicul, întărindu-se, să se țină de pereți. Operația aceasta se repetă de 2–3 ori, până se obține pe pereții laterali ai formei un strat gros cam de 1 cm. La mijloc se așază salata, apăsând ușor cu o lingură ca să nu rămână loc gol între salată și aspic. Se dă la rece. Înainte de a servi se introduce forma o clipă în apă caldă, se șterge și se răstoarnă pe farfurie. Se așază împrejur aspic tăiat mărunt.
3. *În roșii.* Se aleg roșii frumoase și tari. Se taie capacul și se scobesc. Se presară înăuntru sare și piper și se pun pe o farfurie, cu gura în jos, să se scurgă. Se umplu cu salată și se așază pe farfurie, pe un strat de salată verde, tăiată ca tăițeii.
4. *Cu șuncă.* Se taie cu grijă felii egale de șuncă. Din felii se fac *cornete* (ca orice cornet de hârtie) și se umplu cu salată. Pot fi făcute și *rulouri*, punând câte puțină salată pe felia de șuncă, apoi făcând felia sul.
5. *Cu pește.* Se curăță peștele și se spală. Dacă e *nisetru* sau *morun*, se taie felii potrivit de subțiri din peștele crud, se fac sul, se leagă cu o ață și se fierb cu zarzavat și sare, ca orice pește rasol. La *șalău* se scoate carnea de la început de pe oase, se fac fileurile sul și se fierb ca nisetrul; sau se fierbe șalăul întreg și apoi i se scot oasele. Se așază salata rusească pe farfurie și deasupra se pun rulourile de pește răcorite sau șalăul întreg, după ce i s-au scos oasele. Împrejur se pun foi de salată verde.

34 Salată de bœuf

Aceleași cantități ca mai sus, plus carne de vacă și castraveți murați

Se face la fel ca *salata rusească* (v. mai sus). Se adaugă carnea rasol sau friptă, tăiată în bucățele mici, și castraveții tăiați mărunt.

35 Zacuscă de ardei și gogoșari*

1 kg roșii, 4 gogoșari, 4 ardei grași, 1 morcov mijlociu, 1 ceapă, 2–3 căței usturoi, 50 ml ulei, 1 lingură zahăr, sare

Se fierb roșiile și se trec prin sită. Între timp se coc gogoșarii și ardeii. Se curăță, se îndepărtează cotorul și semințele și se taie felii nu prea mărunte. Se curăță morcovul și se taie felii, de asemenea se taie ceapa pe-tișori. Morcovul și ceapa se prăjesc ușor în ulei și, când s-au muiat, se pun în sosul de roșii împreună cu gogoșarii, ardeii și usturoiul. Se adaugă zahărul și se potrivește de sare.
Această zacuscă se poate păstra și peste iarnă. Pentru aceasta, când este gata, se pune în borcane care se acoperă cu hârtie pergament, se leagă și se fierb ½ oră într-un vas cu apă.

36 Zacuscă de vinete și gogoșari*

500 g roșii, 2 vinete mijlocii, 4 gogoșari, 1 ceapă (după gust), 50 ml ulei, 1 lingură zahăr, sare

Se coc vinetele și gogoșarii. Se curăță și se toacă împreună pe un fund de lemn (sau se pot toca numai vinetele, iar gogoșarii se taie felii). Se opăresc roșiile, se curăță de pieliță și se taie în sferturi. Se pun vinetele, gogoșarii și roșiile într-o cratiță cu uleiul în care s-a rumenit ceapa (după gust). Se pune zahărul, se potrivește de sare și se lasă să fiarbă la foc mic, până mai scade zeama, observând să nu se prindă de fund. Se poate păstra peste iarnă ca și zacusca de ardei.

37 Salată cu aspic

100 g rasol de vacă, 50 g șuncă slabă, 2 castraveți în oțet, 2 ouă răscoapte, sare, piper, 250 g aspic. Pentru salată: *500 g cartofi, 2 linguri ulei, 1 lingură oțet, 1 linguriță muștar, sare, piper, 2 linguri maioneză*

Se taie ca fideaua un rest de rasol de vacă sau de pasăre, puțină șuncă, castraveții în oțet și ouăle răscoapte. Se potrivește de sare și piper. Se amestecă cu aspicul, potrivind să le cuprindă bine pe toate. Se așază într-o formă de tablă cu gaură mare la mijloc, se dă la rece. După ce s-a prins bine se răstoarnă, iar la mijloc se așază o salată de cartofi sau altă salată, după plac, amestecată cu puțină maioneză.

38 Piept de pasăre cu sos picant

Piept de pasăre (curcan, găină); pentru sos: *2 gălbenușuri, 1 linguriță muștar, 100 ml ulei, 2 castraveți murați în oțet*

Pieptul de curcan rasol, tăiat felii, se așază pe farfurie. Se toarnă deasupra un sos pregătit ca la *ouă răscoapte cu sos picant* (R 7). Se poate folosi și piept de găină rasol.

39 Pește rasol cu sos picant

Aceleași cantități ca mai sus, dar se înlocuiește pasărea cu pește

Se poate face din nisetru, cegă, șalău. Se fierbe peștele, se scot oasele cu grijă, se îndepărtează pielea și se așază astfel curățat pe farfurie. Deasupra se toarnă un sos pregătit ca la *ouă răscoapte cu sos picant* (R 7).

40 Maioneză de pasăre cu andive

250 g piept de curcan (sau de găină), 500 g andive, 3 linguri ulei, 2 linguri oțet, sare, piper, 2–3 linguri maioneză, 2 ouă răscoapte

Pieptul de curcan rasol rece, curățat de piele, este desfăcut în fâșii mici și este amestecat cu o cantitate dublă de andive spălate bine, tăiate în lungime, pregătite ca salata, cu oțet și ulei. Se așază amestecul pe o farfurie, iar deasupra se toarnă un sos nu prea gros de maioneză cu muștar. Împrejur se pun felii de ouă răscoapte. Pieptul de curcan poate fi înlocuit cu rasol de găină.

41 Cap de vițel în aspic

½ cap de vițel, 3 l apă, ½ lingură sare, 1 ceapă mică, 8 boabe piper, 1 foaie dafin, 3 linguri oțet, 1 albuș

Se curăță foarte bine capul de vițel și se pune să stea câteva ore în apă rece, schimbând apa dacă este nevoie, până nu mai rămâne nici o urmă de sânge. Capul trebuie să fie bine cuprins de apă, deoarece partea care stă la aer se înnegrește. Se pune să fiarbă apă într-o oală încăpătoare, adăugând sarea, ceapă, foaia de dafin și oțetul. Când apa clocotește, se pune capul și se lasă să fiarbă la foc mic, până ce se desfac carnea și pielea de pe oase. Se scoate, se taie în bucăți potrivite și se așază într-o formă sau într-un castron. Între timp, zeama se pune iar pe mașina de gătit și se lasă să fiarbă până când, punând câteva picături pe o farfurioară, acestea se întăresc bine la rece. Se strecoară și se limpezește, bătând cu încetul un albuș de ou (v. *aspic*, RR 1473–4). Se strecoară încă o dată printr-o pânză deasă, se toarnă peste carne și se dă la rece să se întărească. Se răstoarnă după ce s-a introdus forma o clipă în apă fierbinte.

42 Cap de vițel cu maioneză

Aceleași cantități ca mai sus, plus 3 linguri maioneză, 2 ouă răscoapte

Se pregătește și se fierbe capul ca mai sus. Se curăță carnea de pe oase și se așază pe o farfurie. Se pregătește o maioneză cu puțin muștar și se toarnă deasupra. Împrejur se fac mici movilițe, alternând, din aspic, albuș și gălbenuș de ou răscopt, toate tocate mărunt.

43 Galantină de curcan

1 curcan, 2 kg carne vițel (sau purcel), 3 ouă, câteva ciuperci, 200 g slănină crudă, 200 g limbă afumată, zarzavat de supă

Se curăță și se spală bine curcanul. Se taie aripile, picioarele și gâtul, fără piele. Se taie pe șira spinării și se desprinde pielea cu câtă carne se ține pe ea. Toată carnea de pe oase se trece de două ori prin mașină împreună cu 2 kg carne de vițel sau purcel. Se freacă totul bine, adăugând o ceașcă de zeamă de carne concentrată, ouăle, câteva ciuperci fierte în apă cu sare, piper. Se așază pielea de curcan pe un fund de lemn, se întinde un strat de tocătură cam de două degete. Se așază deasupra felii de slănină crudă, limbă afumată, bucăți de piept de curcan crud. Se acoperă cu restul de tocătură, se adună pielea, se coase, dând galantinei o formă rotundă. Se învelește strâns într-o pânză subțire, care se leagă bine la capete și la mijloc cu 2–3 rânduri de sfoară, ca să nu se desfacă pânza. Se fierb oasele curcanului în apă cu zarzavat până iese toată tăria din ele. Se scot oasele, se pune galantina în zeama clocotită, care trebuie s-o acopere cu un strat de două degete, și se lasă să fiarbă 2½ ore la foc moale. Se dă deoparte și se mai ține o oră în zeama ei. Se scurge,

se scoate pânza, care se clătește în apă fierbinte, și se reînvelește galantina strâns, la fel ca înainte. Se pune la presă între două funduri de lemn cu o mică greutate deasupra. Se lasă până se răcește de tot și se scurge zeama. Se scoate din pânză, se pune 5 minute în gura cuptorului, se dă deoparte. Înainte de a o servi, galantina se taie felii, iar deasupra se toarnă un aspic făcut din zeama în care a fiert (v. *cap de vițel în aspic*, R 41).

44 Piftii de porc și vițel (Răcituri)

1 kg picioare, 3 l apă, 1 căpățână mică usturoi, sare

Piftiile se pot face din picioare și urechi de porc și din picioare de vițel; mai gustoase sunt cele amestecate. Se pun la fiert într-un vas cu apă rece 2 picioare de porc și 2 de vițel, bine spălate și curățate. Se lasă să fiarbă descoperite la foc mic și se ia spuma din când în când. Se sărează. Sunt gata atunci când carnea se desface ușor de pe os. Se scot oasele înainte de a se răci și se așază carnea în farfurii. Zeama se curăță de grăsime și se încearcă dacă este destul de legată punând câteva picături pe o farfurioară. Dacă acestea se întăresc bine la rece, se dă la o parte oala cu zeamă și se lasă să se limpezească. Dacă nu, se lasă pe foc, să mai dea câteva clocote. După gust, se pune puțin usturoi pisat în zeamă înainte de a fi strecurată. Se toarnă apoi zeama peste carnea din farfurii și se lasă să se prindă. Înainte de a fi servite, piftiile se pot răsturna, ștergând înainte fundul farfuriilor cu un șervet muiat în apă fierbinte.

45 Piftii de pasăre (Răcituri)

1 pasăre (aprox. 1 kg), 2–3 l apă (în funcție de timpul cât trebuie să fiarbă pasărea), 2–3 căței usturoi, sare

Se fac din curcan, gâscă, găină (cocoș), pui. Se curăță pasărea, se taie, alegând bucățile potrivite pentru piftii. Se pune apa să fiarbă. Când dă în clocot, se pun labele și capul, apoi bucățile pe rând, nu împreună, ca să nu iasă zeama tulbure. Se spumuesc, se adaugă puțină sare, lăsând să fiarbă la foc mic până sunt gata, fără să se sfărâme carnea. Se scot labele și capul, iar bucățile de pasăre se așază în farfurii. Se continuă la fel ca mai sus.

46 Pateu de ficat

Ficat (ideal de gâscă, dar și de altă pasăre, de porc, vițel — cca 300 g), 1 ceașcă lapte, 2 gălbenușuri, 100 g unt proaspăt, 1 lingură unt topit, 100 g aspic

Se spală ficatul; se curăță cu grijă ca să nu rămână nici o urmă de fiere care poate amări pateul. Ca să fie alb, se ține ficatul câteva ore în lapte. Se pune la fiert, într-o cratiță, apă cu sare. Când apa clocotește, se dă drumul ficatului înăuntru și se lasă să fiarbă vreo 10 minute. Se încearcă

dacă este gata apăsând cu o furculiță în partea mai groasă a ficatului; dacă nu iese sânge sau apă înroșită, ficatul este suficient de fiert. Se dă cratița la o parte, se acoperă și se lasă ficatul să se răcească în apă. Se scurge apoi bine de apă, se taie din mijloc 2–3 felii frumoase, care se vor lăsa întregi în pateu, iar restul se dă prin sită împreună cu 2 gălbenușuri răscoapte. Se freacă bine pasta cu o bucată de unt proaspăt, până se face ca o alifie, și se pune în formă de movilă peste feliile întregi.

47 Spumă de ficat în aspic

Ficat (aprox. 300 g), 1 fir cuișoare, 4 boabe piper, ½ foaie dafin, sare, 75 g frișcă bătută, 300 g aspic

Se fierbe ficatul ca mai sus, punând la fiert firul de cuișoare, piperul, foaia de dafin și sare. Îndată ce este gata se trece printr-o sită fină, se freacă și se amestecă cu frișca bine bătută, pusă puțin câte puțin. Se îmbracă o formă cu aspic, se așază ficatul și deasupra se mai toarnă aspic. Se ține 2 ore la frigider, se răstoarnă și se așază împrejur aspic tocat.

48 Ficat în aspic

Aceleași cantități ca mai sus (fără frișcă), dar 200 g aspic, castraveți în oțet, ouă răscoapte

Se fierbe ficatul ca mai sus (R 46). După ce s-a răcit, se taie în felii de grosimea degetului. Se așază frumos pe farfurie, iar printre ele se pun felii de castraveți în oțet și felii de ou răscopt. Deasupra se toarnă aspicul. Operația aceasta se face la rece și pe masa unde se lasă aspicul să se răcească. Farfuria nu mai trebuie mișcată, căci altfel se mișcă ficatul și se strică aranjamentul făcut la început.

49 Pateu imitat

2 cepe mijlocii, 1 lingură untură [sau unt], 2 linguri pesmet, 50 g drojdie, 1 pahar lapte, 2 ouă răscoapte, un praf ienibahar, piper, sare

Se toacă foarte mărunt ceapa și se rumenește într-o cratiță cu o lingură de grăsime. Se adaugă pesmetul și laptele în care s-a muiat drojdia, sare, piper și un praf de ienibahar. Se amestecă totul pe foc, până se îngroașă. Se pregătesc dinainte ouăle fierte, răscoapte. Se curăță, se scot gălbenușurile, se zdrobesc cu furculița și se amestecă bine cu compoziția de mai sus. Se așază pateul pe farfurie, iar împrejur se pun albușurile tocate mărunt.

50 Creier în aspic

Creier de vacă (vițel), aspic, castraveți în oțet, ouă răscoapte

Creierul e spălat și curățat de pieliță (v. *creier fiert*, R 489). Se fierbe în apă cu sare, se lasă să se răcească și se scurge bine de apă. Se taie felii și se așază în farfurii întocmai ca *ficatul în aspic* (R 48).

51 Șuncă cu pateu în aspic

Șuncă, pateu de ficat, ouă răscoapte, castraveți în oțet, ciuperci, aspic

Se aleg câteva felii frumoase de șuncă, se îndepărtează partea grasă. Se unge fiecare felie cu un strat subțire de pateu de ficat, se face sul și se pun sulurile pe farfurie unul lângă altul. Se așază deasupra, după plăcere, felii de ou răscopt, de castraveți în oțet sau de ciuperci fierte. Se îmbracă totul cu puțin aspic răcorit.

52 Crochete mici de creier și șuncă

Aluat de clătite, sos béchamel, 1 creier de vacă (vițel), șuncă, carne de pasăre, șvaițer (parmezan)

Se pregătește un aluat de *clătite* (R 939). Se spală un creier mic, se undește în apă clocotită și după ce s-a mai răcorit se toacă destul de mărunt. Deoparte se face puțin *sos béchamel* (R 114). Se amestecă cu creierul tocat, puțină șuncă tocată și resturi de carne de pasăre dată prin mașină. Se adaugă puțin șvaițer sau parmezan ras, se potrivește de sare. Se fac mici crochete, se dau prin făină, apoi prin aluat de clătite. Se frig în untură sau ulei, se servesc fierbinți.

53 Ciuperci umplute*

500 g ciuperci, 50 ml ulei, 2 linguri pătrunjel verde și mărar tocate, piper, sare

Se aleg ciuperci albe, frumoase și potrivit de mari. Se spală și se așază într-o cratiță pe mașina de gătit, punând în fiecare câte un praf de sare și puțin ulei. Se acoperă și se țin pe foc până se moaie. Separat se toacă mărunt cotoarele și se pun pe foc cu puțină sare și ulei într-o cratiță mică, să se înăbușe. Când sunt muiate bine și scăzute, se dau la o parte să se răcorească, se amestecă apoi cu frunze de pătrunjel și mărar tocate mărunt și cu piper praf; cu această tocătură se umplu ciupercile, de asemenea răcorite. Se așază pe farfurie și se servesc reci.

54 Ciuperci umplute cu brânză

500 g ciuperci, 50 g unt, 100 g brânză telemea, 1 lingură mărar sau pătrunjel verde tocat, sare, 1 linguriță parmezan ras

Se pregătesc ciupercile ca mai sus și se pun într-o cratiță pe foc să se moaie pe jumătate, punând în fiecare câte un praf de sare și o bucățică de unt. Cotoarele se toacă și se înăbușă de asemenea în altă cratiță, cu puțină sare și unt. Se trece prin mașina de tocat sau printr-o sită rară brânza. Se freacă bine până devine ca o pastă, se amestecă pasta cu cotoarele tocate și înăbușite și cu pătrunjel sau mărar verde, tocat mărunt. Cu această pastă se umplu ciupercile, apoi se presară cu parmezan ras

și deasupra fiecăreia se pune o bucățică mică de unt proaspăt. Se așază într-o farfurie de pământ sau de sticlă rezistentă la foc, se dau la cuptor și se țin până se rumenesc frumos deasupra. Se servesc fierbinți.

55 Pateuri cu ciuperci și ouă

300 g aluat franțuzesc, 100 g șuncă sau limbă fiartă, 2 ouă răscoapte, 100 g ciuperci, 1 lingură unt, 1 lingură brânză rasă. Pentru sos: *½ lingură unt, ½ lingură făină, 2 cești zeamă de carne sau lapte, sare*

Se fac forme mici din *aluat franțuzesc* (R 916) ceva mai joase, iar când sunt coapte, se taie capacul cât se poate de mare. (Capacele nu se vor întrebuința la pateuri, în schimb se pot lipi câte două cu puțină marmeladă sau orice fel de cremă și se servesc ca prăjituri.) Separat se face un *sos de făină* (R 110). Când formele de aluat sunt coapte, fără să fie prea rumene, se taie capacele și înăuntru se pun bucățele de șuncă, limbă fiartă, felii de ou răscopt, ciuperci tăiate felii și înăbușite în unt sau bucățele mici de creier fiert, iar peste acestea se toarnă 1–2 linguriță de sos de făină. Se presară parmezan ras, se dau câteva minute la cuptor să se rumenească deasupra și se servesc calde.

56 Caroline cu pateu de ficat

Pateu de ficat, aluat pripit

Se pregătește *pateul de ficat* de gâscă (R 46). Se face un aluat pripit (v. *gogoși din aluat pripit*, R 947) din care se toarnă cu cornetul pe o tavă mici bețișoare. Se coc la foc iute. Când sunt coapte și bine crescute li se taie câte un capac și se umplu cu pateul de ficat.

57 Țigarete cu anșoa

Aluat franțuzesc, fileuri de anșoa

Se face un *aluat franțuzesc* (R 916) și se întinde o foaie de 3–4 mm grosime. Se taie benzi de lungimea foii și late de 7–8 cm (cât lungimea unui fileu de anșoa). Dinainte avem pregătite fileurile de anșoa, desărate și uscate cu o cârpă. Se așază un fileu pe marginea benzii de aluat și se întoarce o dată, astfel ca fileul să fie complet îmbrăcat în aluat. Se desparte sulul de restul benzii, se udă marginea cu apă și se apasă atât lateral, cât și la capete, ca să nu iasă anșoaul din aluat. Se procedează la fel pentru celelalte fileuri, se așază pe tavă, se ung cu ou și se coc la foc bun.

Salate

58 Salată verde*

1 căpățână mare salată verde (sau 2 mijlocii), 3 linguri ulei, 1 lingură zeamă de lămâie sau oțet, sare, piper, muștar (facultativ)

Se spală salata în mai multe ape, se curăță de frunzele veștede și îngălbenite, se desprind frunzele unele de altele și se scurg bine de apă. Într-un castron se pregătește un sos din ulei cu zeamă de lămâie sau oțet, sare și un praf de piper. După gust se poate adăuga și puțin muștar, dar atunci acesta trebuie frecat la început cu uleiul, turnat picătură cu picătură, apoi subțiat cu zeamă de lămâie sau oțet. Când sosul este gata, se pune salata, se amestecă folosind furculița și lingura de salată. În același fel se pregătește salata de marole, păpădie, andive, salată creață etc. Salata trebuie pregătită numai cu puțin timp înainte de a fi servită, căci dacă stă prea mult se veștejește și pierde din gust. O salată veștedă, nepregătită, se împrospătează dacă se ține un timp în apă rece.

59 Salată verde cu smântână

1 căpățână mare salată (sau 2 mijlocii), 2 linguri smântână, 1 lingură zeamă de lămâie sau oțet, sare, piper

Se alege și se spală salata verde ca mai sus. Se amestecă smântâna cu sare, piper și zeamă de lămâie sau oțet. Se toarnă peste salată și se amestecă ușor împreună.

60 Salată de andive*

500 g andive, 2 linguri ulei, 1 lingură zeamă de lămâie sau oțet, sare, piper (facultativ)

Se pregătește ca *salata verde* (R 58). În sos se poate adăuga puțin muștar.

61 Salată de castraveți*

500 g castraveți, 2 linguri ulei, 1 lingură oțet sau zeamă de lămâie, sare, piper (facultativ)

Se curăță castraveții și se taie felii foarte subțiri. Se sărează ceva mai mult decât s-ar cere după gust. Se țin în castron vreo jumătate de oră, ca să lase apa. Se scurge apa, se pune ulei și oțet sau lămâie, piper după gust și se amestecă.

62 Salată de varză albă*

500 g varză, 3 linguri ulei, 2 linguri oțet, ½ linguriță sare

Se taie varza foarte fin și se sărează. Se lasă să stea ½ oră. Se stoarce în mâini. Se pune ulei și oțet și se amestecă.

63 Salată de varză roșie*

500 g varză roșie, 3 linguri ulei, ½ ceașcă oțet îndoit cu apă, ½ linguriță sare

Se taie varza foarte fin. Se sărează, se amestecă, se lasă să stea puțin și se stoarce. Se pune la foc să fiarbă oțet de vin îndoit cu apă și cu sare cât trebuie. Se toarnă oțetul clocotit peste varză și se amestecă bine câteva minute cu o lingură și o furculiță de lemn sau de material plastic (tacâmurile de metal coclesc repede în oțet). Varza astfel pregătită se poate ține la rece în borcane bine acoperite și câteva săptămâni. Înainte de a o servi la masă se adaugă uleiul.

64 Salată de varză roșie cu mere*

500 g varză roșie, 2 mere mijlocii, 1 rădăcină mică hrean, 3 linguri ulei, ½ ceașcă oțet îndoit cu apă, ½ linguriță sare

Se taie varza foarte fin, se sărează, se stoarce și apoi se opărește cu oțet după cum s-a arătat mai sus. Separat se rad merele pe răzătoare și se amestecă bine cu varza. Se adaugă uleiul. Se așază salata în salatieră, iar pe margini se presară hrean ras. Salata de varză astfel pregătită este mult mai gustoasă.

65 Salată de sfeclă*

500 g sfeclă, 1 rădăcină mică hrean, 2 linguri ulei, 1 lingură oțet, sare

Sfecla pentru salată se poate pregăti fie coaptă la cuptor, fie fiartă. Pentru fiert, sfecla se spală și se pune la foc cu apă rece, cât s-o cuprindă bine. Și într-un fel și în altul sfecla este gata când furculița intră ușor în ea. După ce se răcește, se curăță de coajă și se taie felii. Se sărează și se toarnă oțet. Se poate păstra astfel în borcane bine acoperite, la rece, câteva săptămâni. Înainte de a se servi, se poate adăuga, după gust, ulei și hrean ras.

66 Salată de praz*

1 legătură praz, 2 linguri ulei, 1 lingură oțet, un praf piper, sare

Prazul se poate face salată fie crud, fie fiert. Dacă se fierbe, se pune prazul curățat și tăiat în bucăți de 5–6 cm cu apă fierbinte la foc și se lasă să dea câteva clocote. Prazul fierbe repede, de aceea trebuie avut grijă să nu se sfărâme. Separat se face sosul din ulei, oțet, sare și piper, cu sau fără muștar, și se toarnă peste prazul scurs de apă și răcorit. Cu același sos se prepară și salata de praz crud.

67 Salată de cartofi*

1 kg cartofi, 3 linguri ulei, 1 lingură oțet, un praf piper, sare, muștar și ceapă (facultativ)

Se fierb cartofii cu coajă și încă fierbinți se curăță și se taie în felii subțiri. Se pregătește sosul cu ulei, oțet, sare, piper, cu sau fără muștar, și se subțiază cu 2–3 linguri de apă caldă. Se toarnă peste cartofii încă fierbinți, pentru ca aceștia să se îmbibe cu sos. După gust, se pot pune felii subțiri de ceapă.

68 Salată de cartofi cu ceapă

1 kg cartofi, 4 cepe, ½ ceașcă oțet îndoit cu apă, 1 linguriță zahăr, sare.
Pentru sos: *2 gălbenușuri, 100 ml ulei, 1 lingură zeamă de lămâie sau oțet, piper, sare*

Se fierb cartofii, se curăță calzi, se taie felii și se pun într-un castron. Se toarnă deasupra oțetul îndoit cu apă, în care s-au adăugat zahărul și sarea. Se taie cepele felii foarte subțiri, se amestecă cu cartofii, se potrivește totul de sare, se acoperă și se dă la rece. A doua zi se face o maioneză din 2 gălbenușuri, cu ulei, sare, piper și zeamă de lămâie sau oțet. Se subțiază cu apă atât cât să se poată amesteca ușor cu salata de cartofi. Se potrivește de sare și lămâie.

69 Salată de cartofi cu tarhon

1 kg cartofi, 1 gălbenuș, 1 linguriță muștar, 1 linguriță zahăr, 100 ml ulei, 1 lingură zeamă de lămâie sau oțet, 1 lingură pătrunjel verde și mărar tocat, câteva foi tarhon

Se fierb cartofii, se curăță și se taie felii potrivit de subțiri. Se face o maioneză cu muștar, bine potrivită de sare și de acru, la care se adaugă mărar și pătrunjel verde tocate mărunt și puțin tarhon. Se amestecă bine cu cartofii, se așază în salatieră și împrejur se pun felii de roșii sau ardei cruzi, tăiați rotocoale.

70 Salată de fasole boabe*

500 g fasole boabe, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, 3 cepe, 3 linguri ulei, 1 lingură oțet, câteva măsline

Se fierbe fasolea cu un morcov, un pătrunjel și o ceapă (v. R 700). Când este gata, se scoate zarzavatul și, cât timp fasolea este încă fierbinte, se potrivește de sare și se amestecă apoi cu sosul de oțet și ulei, pregătit separat. Se adaugă măsline și felii de ceapă.

71 Salată de cartofi și fasole boabe*

500 g cartofi, 250 g fasole boabe, 2 cepe, 3 linguri ulei, 1 lingură oțet, sare

Se amestecă fasolea fiartă și cartofii fierți și se pregătește salata ca mai sus.

72 Salată de fasole verde*

1 kg fasole grasă, 3 linguri ulei, 1 lingură oțet, sare, 2–3 căței usturoi

Pentru salată se preferă fasolea grasă. Se curăță, se spală și se pune la fiert cu apă fierbinte și puțină sare. Când este gata, se scurge bine de apă și se amestecă cu sosul de ulei, oțet și sare. După gust, se adaugă mujdei de usturoi.

73 Salată de conopidă(*)

1 conopidă mare (sau 2 mijlocii), 3 linguri ulei, 1 lingură oțet, 1 linguriță muștar, sare (sau 3 linguri maioneză)

Se curăță conopida, se spală și se pune la fiert cu apă clocotită și sare. Nu trebuie să fie prea fiartă. Se scurge bine de apă și se așază în salatieră. Deasupra se toarnă fie un sos maioneză, fie un sos de muștar cu oțet și ulei.

74 Salată de conopidă cu roșii*

1 conopidă mare (sau 2 mijlocii), 3 roșii mijlocii, câteva frunze pătrunjel, 1 salată verde mică, 3 linguri ulei, 1 lingură oțet, 1 linguriță muștar, sare

Se pregătește conopida ca mai sus, amestecându-se în sosul de muștar și puțin pătrunjel verde tocat. Separat se taie câteva roșii frumoase felii și o salată verde ca tăițeii. Se așază conopida în salatieră, se pune împrejur salata verde, se pun apoi feliile de roșii, peste care se presară puțină sare.

75 Salată de sparanghel*

1 kg sparanghel, 3 linguri ulei, 1 lingură oțet, 1 linguriță muștar, sare

Se curăță sparanghelul de fibrele tari și se rupe cu mâna — nu cu cuțitul — în bucăți de 3–4 cm. Rupând sparaghelul cu mâna, se alege din el numai partea fragedă, pe când cu cuțitul s-ar tăia și partea lemnoasă, care nu trebuie întrebuințată. Se fierbe sparanghelul cu sare, de preferință separat cozile și vârfurile, deoarece acestea, fiind mai fragede, s-ar sfărâma fierbând prea mult. Când sunt gata se scurg, se așază în salatieră, iar deasupra se toarnă sosul de oțet și ulei cu sau fără muștar.

76 Salată de țelină

500 g țelină, 1 gălbenuș, 50 ml ulei, 1 linguriță muștar, 1 lingură oțet, sare

Se curăță țelina și se taie ca fideaua. Se opărește cu apă clocotită cu sare. Se scurge bine și se amestecă cu un sos maioneză pregătit cu oțet și muștar. La fel se poate face salata cu țelină crudă, neopărită.

77 Salată de țelină cu nuci

250 g țelină, 250 g nuci curățate, 250 g sfeclă, 250 g mere renete, 1 gălbenuș, 1 linguriță muștar, 50 ml ulei, zeamă de lămâie, sare, 1 salată verde mică

Pentru această salată se cer cantități egale de țelină, nuci, sfeclă și mere. Se opăresc nucile și se curăță de pieliță. Se fierbe sfecla și apoi se curăță, se opărește țelina, se curăță merele și se taie toate ca fideaua. Se amestecă totul cu un sos maioneză mai subțire, făcut cu muștar și zeamă de lămâie. Se așază în farfuria de salată, cu frunze de salată verde împrejur.

78 Salată de pătlăgele roșii*

500 g roșii, 2 linguri ulei, sare, piper

Se aleg roșii rotunde, nu prea coapte și de mărime potrivită. Se spală, se taie felii și se așază în farfuria de salată. Deasupra se toarnă uleiul și se presară sarea și piperul, fără să se amestece salata.

79 Salată de spanac

1 kg spanac, 1 ou răscopt, 2 linguri ulei, 1 lingură oțet, sare, piper, 1 cățel usturoi

Se alege spanacul și se spală în mai multe ape. Se opărește cu apă clocotită sărată, se scurge și se taie nu prea mărunt. Se așază în castron, iar deasupra se toarnă un sos făcut din ulei, oțet, sare, piper. Castronul în care se face salata se freacă înainte cu un cățel de usturoi tăiat în două. Împrejur se pun felii de ou răscopt.

80 Salată de ciuperci*

500 g ciuperci, 2 linguri ulei, 2 linguri oțet, sare, piper, pătrunjel verde

Se curăță ciupercile, se spală și se pun să fiarbă în apă cât să le cuprindă, cu sare și puțin piper. Când sunt gata, se taie felii nu prea subțiri. Se face sosul din ulei, oțet, sare și piper ca pentru orice salată și se amestecă cu ciupercile. Se adaugă frunze de pătrunjel verde, tăiat foarte fin. La fel se pregătesc salata de bureți și cea de urechiușe, care se servesc cu mujdei de usturoi și mămăligă.

81 Salată de pătlăgele vinete*

3 vinete mijlocii, 150 ml ulei, 1 lingură oțet, sare

Pătlăgelele vinete se coc pe jăratic sau pe flacăra mașinii de gătit. Se țin pe foc iute până încep să se moaie și se înnegrește coaja. Cât sunt încă fierbinți, se curăță cu grijă de coajă, se spală bine în apă rece, ca să nu rămână nici cea mai mică firimitură de coajă înnegrită, și se pun pe un fund de lemn. Se apasă cu mâna ca să se scurgă apa din ele și se toacă folosind un cuțit de lemn. Se pun într-un castron, se sărează și se bat bine cu furculița sau cu o lingură de lemn, punând ulei îndeajuns. Oțet se pune după gust, de asemenea și ceapă tăiată mărunt.
La începutul verii, când vinetele sunt încă scumpe, se sporesc cu dovlecei fierți, în părți egale, în felul următor: se aleg dovlecei tineri, fără

semințe, se rad de coajă și se pun la fiert în apă sărată. Când sunt gata, se pun într-o pânză să se scurgă bine de apă cel puțin o oră. După ce s-au scurs, se toacă împreună cu vinetele și se pregătesc ca mai sus.

82 Salată de ardei copți*

12 ardei grași, 3 linguri ulei, 1 lingură oțet, sare

Se aleg ardei grași cât mai netezi. Se coc pe mașina de gătit cu grijă ca să nu se ardă. Se pun într-o cratiță unii peste alții cu sare, se acoperă și se lasă astfel un sfert de oră. Se curăță de pieliță, se spală ușor în apă rece ca să rămână foarte curați și se scurg. Separat se face sosul cu ulei, oțet și sare, se ia pe rând câte un ardei, se moaie bine în acest sos și se așază în farfuria de salată. De obicei se servește salata de vinete împreună cu cea de ardei, adăugând și câteva felii de roșii.

83 Salată de gogoșari*

6 gogoșari, 2 linguri ulei, 1 lingură oțet, sare

Se aleg gogoșari mari și nevătămați, se coc pe mașina de gătit și se curăță la fel ca ardeii. Se taie în sferturi, se îndepărtează cotorul și semințele și se așază frumos în salatieră. Deasupra se toarnă un sos făcut din ulei, oțet și sare.

84 Salată bulgărească*

500 g cartofi, 250 g roșii, 2 ardei grași, 1 castravete, 2 cepe, 3 linguri ulei, 1 lingură oțet, sare

Este o salată de vară care se prepară din toate zarzavaturile ce se pot mânca crude: roșii, ardei, castraveți, ceapă, tăiate toate în felii subțiri, la care se adaugă felii de cartofi fierți. Se face sosul și se amestecă. Împrejur se pun frunze de salată verde, măsline sau felii de ou răscopt.

85 Scordolea de nuci*

250 g nuci, 1 felie pâine, 2–3 căței usturoi, 100 ml ulei, 1 lingură oțet, sare

Se curăță nucile de coajă și se trec prin mașină. Se moaie în apă miezul de pâine. Se freacă miezul cu puțină apă și oțet, până se face ca o alifie. Se toarnă încet uleiul, ca la maioneză. Se adaugă nucile măcinate și puțin mujdei de usturoi. Se potrivește de sare și de acru (consistența să fie ca de smântână groasă). Se servește cu raci fierți, cu rasol de pasăre, salată de castraveți, de sfeclă etc. Se poate servi și ca sos; în acest caz, se subțiază cât trebuie cu puțină apă.

Sosuri

Sosuri reci

86 Sos maioneză

3 gălbenușuri, 300 ml ulei, 1 linguriță zeamă de lămâie sau oțet, sare, piper alb

Proporția corectă este de 100–150 ml ulei la 1 gălbenuș. Se pun într-un castron gălbenușurile cu zeama de lămâie, un praf de sare și puțin piper alb. Se freacă folosind o lingură de lemn până ce gălbenușurile sunt bine amestecate. Apoi începem să punem uleiul picătură cu picătură. Se freacă mereu, adăugând din când în când și puțină zeamă de lămâie. Când maioneza începe să se îngroașe, se poate pune și câte o linguriță de ulei odată, dar nu mai mult.
Dacă se întâmplă ca maioneza să se taie, punem un gălbenuș de ou în alt castron, începem să-l amestecăm cu o lingură de lemn și apoi, cu o linguriță, adăugăm puțin câte puțin din maioneza care s-a tăiat, până se amestecă toată. Una dintre cauzele pentru care uneori maioneza se taie este întrebuințarea uleiului prea rece. De aceea, iarna este bine ca uleiul să fie puțin încălzit înainte de întrebuințare. Dacă maioneza este reușită, dar prea groasă, se poate subția cu puțină apă.

87 Sos maioneză cu gelatină

2 gălbenușuri, 200 ml ulei, ½ linguriță zeamă de lămâie, sare, piper alb, 3 foi gelatină

Se face *sosul maioneză* din 2 gălbenușuri, ca mai sus. Deoparte se moaie 3 foi de gelatină cu 2 linguriță de apă fierbinte și îndată ce e perfect topită

se amestecă gelatina cu maioneza. Această maioneză, fiind mai consistentă, servește la îmbrăcat unele feluri ca *salată rusească, pește rasol* etc. Se întrebuințează îndată ce a fost pregătită, până nu începe a se întări.

88 Sos maioneză cu smântână

2 gălbenușuri, 200 ml ulei, ½ linguriță zeamă de lămâie, 1 lingură smântână groasă, sare, piper alb

Se pregătește *sosul maioneză* (R 86) și când este gata se adaugă smântâna. Maioneza este sporită și în același timp capătă un gust fin.

89 Sos maioneză cu muștar

2 gălbenușuri, 2 linguriițe muștar, 200 ml ulei, ½ linguriță zeamă de lămâie sau oțet, sare

Se pune de la început, în loc de piper, câte o linguriță de muștar de fiecare gălbenuș. Se lucrează ca maioneza simplă. Și la această maioneză se poate adăuga, când este gata, o lingură de smântână.

90 Sos ravigote

Aceleași cantități ca mai sus, plus 1 linguriță tarhon, 1 linguriță hațmațuchi, 1 linguriță cozi de ceapă verde

Se face un *sos maioneză cu muștar* ca mai sus. Se adaugă o linguriță de tarhon, una de hațmațuchi, una de pătrunjel, una de cozi de ceapă verde, toate tăiate foarte fin.

91 Sos maioneză cu tarhon

Aceleași cantități ca la sosul maioneză cu muștar, *plus 2 linguriițe tarhon, 1 castravete mic în oțet*

Se face un *sos maioneză cu muștar* (R 89), punând dacă este nevoie ceva mai mult ulei, ca să fie foarte legat. Când este gata, se adaugă 2 linguriițe de tarhon, precum și un castravete în oțet, ambele tocate mărunt.

92 Sos tartar

Aceleași cantități ca la sosul maioneză cu muștar, *plus 1 castravete mic în oțet, 1 lingură arpagic tocat, 1 linguriță verdeață, 1 linguriță capere*

Se face *sosul maioneză cu muștar* (R 89). Se adaugă arpagicul, castravetele în oțet, verdeața (tarhon și pătrunjel), caperele, toate tăiate foarte fin.

93 Sos de ou

1 ou, 1 gălbenuș, 200 ml ulei, 1 linguriță zeamă de lămâie, sare, 1 castravete mic în oțet, 1 linguriță cozi de ceapă verde, tocate mărunt

Se fierbe un ou răscopt. Se dă gălbenușul prin sită, se pune un gălbenuș crud, sare, puțină zeamă de lămâie și se face cu ulei un sos ca de maioneză. Când este gata, se pune albușul răscopt, un castravete în oțet și cozile de ceapă, toate tăiate foarte fin.

94 Sos de sardele

2 gălbenușuri, 200 ml ulei, ½ linguriță zeamă de lămâie, sare, 2 sardele tip Lissa, câteva capere (facultativ), 1 linguriță frunze pătrunjel

Se face *sosul maioneză* (R 86). Se adaugă sardelele curățate, spălate și tocate, caperele, precum și pătrunjelul, toate tăiate fin.

95 Sos de muștar*

2 linguriițe muștar, 100 ml ulei, sare, puțin oțet sau zeamă de lămâie

Se subțiază muștarul cu puțin oțet sau zeamă de lămâie și se freacă bine cu uleiul, turnat picătură cu picătură.

96 Sos de muștar cu tarhon*

2 linguriițe muștar, 1 linguriță zahăr, 100 ml ulei, ½ linguriță oțet, 2 linguriițe tarhon, sare

Se subțiază muștarul cu puțin oțet, se amestecă cu zahărul și se freacă, turnând uleiul picătură cu picătură. Se potrivește sosul de sare și oțet; la urmă se adaugă foile de tarhon tocat. Acest sos este foarte gustos. Se poate servi la rasol.

97 Sos de muștar cu usturoi*

2 linguriițe muștar, 1 linguriță zahăr, 100 ml ulei, ½ linguriță oțet, 2 căței usturoi, sare

Se subțiază muștarul cu puțin oțet, se amestecă cu zahărul. Se adaugă căței de usturoi tocați mărunt și se freacă, turnând uleiul picătură cu picătură. Se potrivește sosul de sare și de oțet. Se poate servi la pește sau la rasol.

98 Mujdei de usturoi(*)

2 căpățâni usturoi, un praf sare, ½ ceașcă apă sau zeamă de carne

Se curăță usturoiul și se sfărâmă cu puțină sare în piulița de lemn până se face ca o alifie. Se pune în sosieră și se toarnă deasupra zeama de carne sau apa.

99 Sos de usturoi (Aioli)

1 căpățână mică usturoi, ½ linguriță boia de ardei, 1 gălbenuș, 100 ml ulei, sare, ½ linguriță zeamă de lămâie sau oțet

Se strivește usturoiul în piulița de lemn sau, și mai bine, într-una de piatră. Se adaugă boiaua de ardei, sare și un gălbenuș. Se toarnă puțin câte puțin uleiul ca la maioneză și zeama de lămâie. Se freacă până când totul devine o cremă.

Sosuri calde

100 Sos de usturoi cu făină

½ lingură unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 lingură oțet, 1 căpățână mică usturoi

Se face un rântaș alb din unt cu făină. Se stinge cu zeamă de carne sau de zarzavat, sau chiar cu apă. Se adaugă oțetul, sarea și usturoiul bine sfărâmat în piuliță. Se lasă să fiarbă 10 minute la foc mic. Se servește la rasol.

101 Sos de mărar cu smântână

½ lingură unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 2 linguri smântână, 1 lingură mărar tocat, sare, sare de lămâie

Se face un rântaș alb din unt cu făină. Se stinge cu lapte. Se adaugă smântâna, mărarul tocat fin, sare și sare de lămâie. Se ține la foc potrivit să dea câteva clocote mici (la foc mare, smântâna se taie). Se servește la rasol.

102 Sos de mărar cu ou

1 gălbenuș, ½ lingură unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 lingură mărar tocat, 1 linguriță oțet sau zeamă de lămâie, sare

Se prăjește ușor, fără să se îngălbenească, făina în unt. Se stinge cu zeamă de carne. Se pune mărarul tăiat fin. Înainte de a se servi, se adaugă puțin oțet de vin sau zeamă de lămâie și se bate cu un gălbenuș.

103 Sos de hrean

1 gălbenuș, 1 lingură smântână, 1 lingură hrean ras, oțet, sare

Se freacă gălbenușul cu smântâna. Se pune hreanul ras, puțină sare și oțet după gust. Se ține la foc vasul cu sosul în alt vas cu apă fierbinte, fără să fiarbă, până se servește.

104 Sos de roșii (1)

500 g roșii, unt proaspăt (cât o nucă), 1 linguriță zahăr, sare, 1 frunză țelină

Se spală câteva roșii frumoase, se rup bucăți și se pun să fiarbă. Se trec prin sită, se adaugă sare, zahărul, untul și frunza de țelină. Se lasă să mai fiarbă până se îngroașă cât trebuie. Înainte de a servi sosul, se scoate frunza de țelină.

105 Sos de roșii (2)

8–10 roșii, ½ lingură unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 foaie dafin, pătrunjel verde, 1 linguriță zahăr, sare, unt proaspăt (cât o nucă)

Se face un rântaș alb cu o jumătate lingură de unt și o lingură de făină. Se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne. Se adaugă roșiile frumoase și coapte, rupte în bucăți, foaia de dafin, puțin pătrunjel verde, zahărul, sare, cine dorește și piper. Se lasă să fiarbă la foc mic până când roșiile se fac ca un piuré. Se trece piureul prin sită, se lasă să mai dea vreo două clocote. Dacă ni se pare prea gros se mai subțiază cu puțină zeamă de carne. După ce s-a luat de pe foc se adaugă unt proaspăt cât o nucă.
Iarna se face același sos înlocuind roșiile cu 2–3 linguri bulion de roșii.

106 Sos de roșii (3)*

8–10 roșii, 1 lingură ulei, 2 linguriițe zahăr, 1 rădăcină pătrunjel, 1 ceapă mijlocie, sare, piper

Acest sos este ușor de făcut și foarte gustos, dar trebuie să fiarbă la foc potrivit cel puțin 2 ore. Se aleg roșii mijlocii bine coapte, se spală, se taie în două și se pun la foc cu uleiul, zahărul, rădăcina de pătrunjel și ceapa, ultimele tăiate mărunt. Se lasă să fiarbă la foc potrivit 2–3 ore, amestecând din timp în timp ca să nu se prindă. Se trece sosul prin sită. Se potrivește de sare și piper și se lasă să mai dea vreo două clocote.

107 Sos olandez (Sos de unt)

200 g unt proaspăt, 3 gălbenușuri, 2 linguri oțet, sare, piper, ½ linguriță zeamă de lămâie

Ca să nu se taie în timpul pregătirii, sosul de unt trebuie făcut la foc potrivit, pe baie de apă: cu alte cuvinte, cratița în care îl pregătim trebuie să stea în altă cratiță mai mare, plină cu apă clocotită, pusă pe mașina de gătit.
Trebuie să pregătim dinainte, pe o farfurie care ne stă la îndemână, untul tăiat în 6 bucățele pe care le vom pune pe rând în sos. Și tot gata pregătite să avem și gălbenușurile. Se pun să fiarbă în cratița în care vom face sosul 2 linguri de oțet de vin cu una de apă, sare și puțin piper. După câteva clocote, dăm cratița la o parte. Adăugăm o linguriță de apă rece și gălbenușurile, după ce oțetul s-a răcorit puțin. Se amestecă. Se pune cratița în altă cratiță cu apă fierbinte și se adaugă pe rând bucățelele de unt, amestecând întruna. Nu se pune următoarea decât după ce s-a topit

cea dinainte. Din când în când se adaugă câte o linguriță de apă rece, astfel ca ouăle să nu se înfierbânte prea tare și să se taie. Când sosul este gata, se dă la o parte, se adaugă puțină zeamă de lămâie și sare, dacă mai trebuie. Se servește cald, la pește.

108 Sos de unt cu frișcă

Aceleași cantități ca mai sus, în plus 2 linguri frișcă bătută

Se face *sosul de unt* ca mai sus și se adaugă înainte de a servi frișca bătută, neîndulcită.

109 Sos de ou cu frișcă (Sauce mousseline)

3 gălbenușuri, sare, piper alb, unt proaspăt (cât o nucă), ½ linguriță zeamă lămâie, 150 g unt, 3 linguri frișcă bătută

Se pun într-o cratiță mică gălbenușurile, un praf de sare, unul de piper alb, unt proaspăt cât o nucă și zeama de lămâie. Se așază cratița în alta mai mare cu apă caldă (nu fierbinte), la foc mic. Se bate sosul cu furculița până începe să se înfierbânte. Se dă cu totul deoparte și se adaugă, ca la *sosul de unt*, mici bucățele de unt puse pe rând, în total 150 g. Se bate mereu cu furculița, se ține la cald pe foc foarte slab. Înainte de a servi se adaugă frișca bătută, neîndulcită. Se servește pe lângă pește, ouă, legume.

110 Sos de făină

½ lingură unt, 1 lingură făină, 2 cești zeamă de carne (sau apă), sare

Se prăjește ușor, fără să se îngălbenească, untul cu făina. Se stinge cu zeama de carne (sau apa). Se lasă să fiarbă la foc mic, amestecând mereu, până când sosul este potrivit de gros.

111 Sos franțuzesc (Sauce poulette)

Aceleași cantități ca mai sus, plus 1 linguriță zeamă de lămâie, unt proaspăt (cât o nucă), 2 gălbenușuri

Se face un *sos de făină* cu zeamă de carne, ca mai sus. Trebuie să fie potrivit de consistent. Se adaugă zeama de lămâie, untul și gălbenușurile bătute cu puțin sos separat, într-un castron. Se servește îndată ce este gata, iar dacă trebuie să aștepte se ține la cald într-un alt vas cu apă fierbinte (pe baie de apă).

112 Sos cu ouă răscoapte

Aceleași cantități ca la sosul de făină, *plus 2 ouă răscoapte, frunză pătrunjel*

Se face un *sos de făină* cu zeamă de carne (R 110). Se adaugă ouăle răscoapte tocate și puțin pătrunjel tocat. Se servește cald, cu pește rasol.

113 Sos alb (Sauce blanche)

½ lingură unt, 1 lingură făină, ½ l apă, sare, 2–3 bucățele (cât nuca) unt, zeama de la ¼ lămâie

Adevăratul sos alb, după rețetele franțuzești, nu trebuie să fiarbă, ca să nu prindă gustul de clei pe care îl are de obicei făina fiartă.
Se pune ½ lingură de unt să se înfierbânte într-o tigaie. Se adaugă o lingură de făină și se amestecă bine deoparte, nu pe foc, până când pasta rămâne fără nici un cocoloș. Se pune iar la foc foarte slab și se toarnă ½ l de apă clocotită în care s-a pus sarea necesară. Se amestecă iute, cu grijă să nu fiarbă. Se adaugă 2–3 bucățele mari cât nuca de unt proaspăt și, când e servit imediat, zeama de la un sfert de lămâie. Se freacă până ce se topește untul și se face una cu sosul. Dacă nu e servit imediat, sosul nu trebuie ținut la cald pe foc, ca să nu fiarbă, ci pe baie de apă. Zeama de lămâie se pune în momentul în care e servit.

114 Sos béchamel

1½ lingură unt, 1 ceapă mijlocie, 1 morcov potrivit, 1 lingură făină, 1 l lapte (sau zeamă de carne), sare, piper alb, pătrunjel verde, 1 foaie dafin

Acest sos, întrebuințat în mod curent în bucătăria franceză, se poate face fie cu lapte, fie cu zeamă de carne. Se înăbușă într-o cratiță, cu o lingură de unt (cam 30 g), o ceapă mijlocie și un morcov potrivit, ambele tăiate mărunt; se țin până se moaie, fără să se rumenească. Separat se face un rântaș alb din ½ lingură de unt și o lingură de făină. Se stinge cu 1 l de lapte sau zeamă de carne. Se adaugă sare, puțin piper alb, morcovul și ceapa înăbușite înainte, puțin pătrunjel verde și o foaie de dafin. Se lasă să fiarbă la foc mic cam trei sferturi de oră, amestecând să nu se prindă. Se trece prin sită deasă apăsând ușor cu dosul lingurii, ca să nu treacă și zarzavatul. Dacă nu e întrebuințat imediat, se lasă sosul la cald, pe baie de apă, cu puțin unt proaspăt deasupra.

115 Sos de vin

1 lingură unt, 1 morcov mic, 1 ceapă mică, 1 fir cimbru, 1 foaie dafin, 1 lingură făină, 3 cești zeamă de carne, 1 pahar vin alb, 1 lingură bulion de roșii, sare

Se pun într-o cratiță, cu o lingură de unt, un morcov și o ceapă tăiate mărunt, puțin cimbru și o foaie de dafin. Se țin pe foc, amestecând până când ceapa și morcovul încep să se rumenească. Se adaugă o lingură de făină și se amestecă mereu ca să prindă și făina culoare. Se stinge cu 2 cești de zeamă de carne. Se adaugă un pahar de vin alb, o lingură de

bulion de roșii și, dacă avem, câteva cozi de ciuperci bine spălate. Se fierbe totul la foc potrivit, amestecând ca să nu se prindă de fund. Se toarnă încet încă o ceașcă de zeamă de carne și din când în când se ia cu o lingură pielița ce se formează la suprafață, prin ridicarea untului. Se trece sosul prin sită înainte de întrebuințare.

116 Sos Madera

Aceleași cantități ca mai sus, plus 1 pahar vin de Madera

Se face un *sos de vin* ca mai sus (zeama de carne întrebuințată trebuie să fie foarte concentrată). Înainte de a-l servi, sosului i se adaugă, fără să mai fie pus la foc, un păhărel de vin bun de Madera.

117 Sos de ciuperci cu vin

Aceleași cantități ca la sosul de vin, *plus 250 g ciuperci, unt*

Se face un *sos de vin* (R 115) și se strecoară. Se aleg ciupercile, se spală și se taie în bucățele mici atât ciupercile, cât și cotoarele, fără a curăța pielițele. Se pun la foc să se înăbușe în puțin unt. Când încep să se moaie, se scurg de unt și se pun să mai fiarbă în sosul de vin. Sosul pregătit astfel se servește cald.

118 Sos de ciuperci cu smântână

250 g ciuperci, 1 lingură unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă zeamă de carne, 2 linguri smântână, câteva fire mărar, sare

Se spală și se taie ciupercile în felii subțiri. Se pun să se înăbușe pe foc cu ½ lingură de unt. Separat se face un rântaș alb din ½ lingură de unt și o lingură de făină. Se stinge cu zeamă de carne. Se adaugă ciupercile înăbușite, sare și puțin mărar tocat fin. Se lasă să fiarbă amestecând din când în când. Dacă ni se pare că sosul este prea gros, se mai adaugă zeamă de carne. Din timp în timp, se ia cu o lingură pielița ce se formează la suprafață. Se adaugă smântână și se lasă să dea sosul un clocot, dar la foc mic, ca să nu se taie smântâna.

119 Sos pentru fripturi

1 lingură unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 lingură oțet, 1 linguriță muștar, 100 g ciuperci, unt proaspăt (cât o nucă), sare

Se prăjește o lingură de făină cu ½ lingură de unt. Se stinge cu zeamă de carne, la care s-au adăugat oțetul și o linguriță de muștar. Se lasă să dea un clocot. Separat se înăbușă în unt ciupercile tăiate felii, se amestecă cu sosul, adăugând și puțin unt proaspăt (cât o nucă). Dacă nu se servește imediat se ține sosul la cald într-un vas cu apă fierbinte.

120 Sos pentru vânat

2 linguri ulei, 1 morcov mic, 1 ceapă mică, 1 foaie dafin, 1 fir cimbru, ½ pahar oțet, ½ pahar vin, ½ lingură unt, ½ lingură făină, 3 cești zeamă de carne, piper, sare

Se înfierbântă într-o cratiță uleiul. Se pun morcovul și ceapa tăiate mărunt, foaia de dafin și cimbrul. Când încep să se rumenească, se scurge uleiul și se adaugă oțetul și vinul. Se lasă să fiarbă până când lichidul scade pe jumătate. Separat se face un rântaș din unt și făină. Se lasă să se îngălbenească făina. Se stinge cu zeamă de carne și se fierbe cam o oră și jumătate, la foc mic. Se adaugă vinul fiert cu zarzavat, piper și sare. Din când în când se ia cu o linguriță pielița ce se formează la suprafață. Se trece sosul prin sită înainte de a-l servi. Dacă ni se pare prea gros, se subțiază în timpul fiertului cu puțină zeamă de carne.

121 Sos picant

1 pahar oțet (potrivit de acru), 1 ceapă mijlocie, ½ lingură unt, ½ lingură făină, 3 cești zeamă de carne, 2–3 castraveți în oțet, frunză de pătrunjel, piper, sare

Se pune la fiert oțetul cu o ceapă mijlocie tăiată fin și se lasă să scadă pe jumătate. Separat se face un rântaș rumenit, din unt cu făină. Se stinge cu zeamă de carne și se adaugă oțetul fiert. Se lasă să fiarbă împreună un sfert de oră, apoi se trece sosul prin sită. Înainte de a-l servi se adaugă castraveții în oțet și puțină frunză de pătrunjel, toate tocate, și piper praf.

122 Sos cald de muștar

2 cepe mari, 1 lingură unt, 1 linguriță făină, 2 cești zeamă de carne (sau apă), 1 păhărel vin alb, 1 linguriță muștar, ½ linguriță zahăr, piper, sare

Se taie ceapa și se pune într-o cratiță cu o lingură de unt. Se lasă să se moaie, fără să se rumenească. Se adaugă făina și, după ce s-a îngălbenit puțin, se stinge cu zeamă de carne. Se adaugă un păhărel de vin alb. Se lasă să fiarbă 20 de minute și se ia pielița ce se formează la suprafață. Înainte de a servi se adaugă muștarul muiat cu puțină zeamă de carne, piperul și zahărul. Se trece sosul prin sită. Se servește cald.

123 Sos de sardele tip Lissa

1 lingură unt, 1 lingură făină, 1 ceapă mică, 3 sardele tip Lissa, 3 cești zeamă de carne, câteva capere (facultativ), 1 lingură oțet, piper

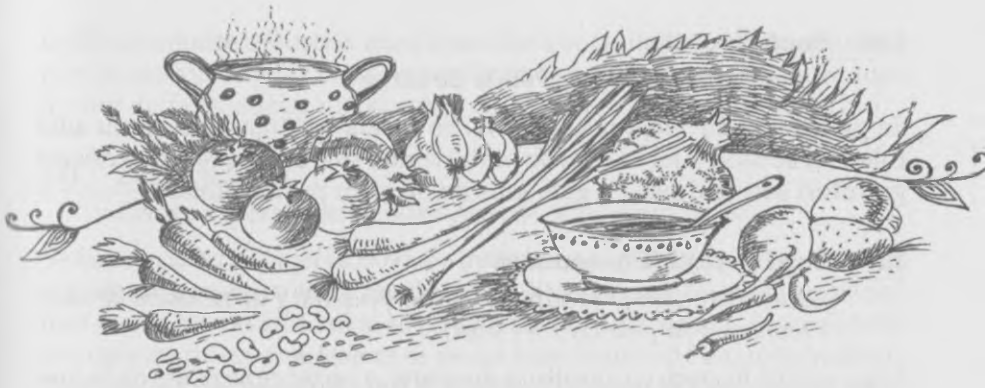
Se face un rântaș puțin rumenit din unt cu făină și o ceapă tăiată mărunt. Se curăță sardelele, se taie mărunt. Se amestecă sardelele cu rântașul și se stinge totul cu zeamă de carne clocotită. Se trece sosul printr-o

sită rară. Înainte de a-l servi se adaugă câteva capere tocate, un praf de piper și o linguriță de oțet. Se servește cald, la friptură.

124 Sos de raci

15–20 raci, 200 g unt proaspăt, 5 cești zeamă în care au fiert racii, ½ lingură unt, 1 lingură făină, 1 linguriță boia de ardei, zeamă de lămâie

Se iau cojile de la 15–20 raci fierți. Se pisează și se freacă cu 200 g unt proaspăt. Se pune acest amestec la fiert cu 2 cești din zeama limpezită în care au fiert racii și se lasă să fiarbă vreo 20 de minute. Se strecoară fierbinte printr-o sită rară și se lasă să se răcească la loc foarte răcoros. Untul ridicat deasupra se întărește și e luat deoparte, fără zeamă. Separat se face un rântaș alb din ½ lingură de unt și una de făină. Se stinge cu 3 cești de zeamă limpezită în care au fiert racii. Se adaugă o linguriță de boia de ardei, untul întărit pus deoparte și puțină zeamă de lămâie. Se trece totul încă o dată prin sită. Înainte de a servi, cald, sosul, se adaugă gâturile și labele de la câțiva raci, curățate și tăiate mărunt.



Supe și ciorbe

Supe

125 Supă de carne

1½ kg carne de vacă, 4 l apă, 2 morcovi frumoși, 1 rădăcină pătrunjel, ½ rădăcină țelină, 2 cepe, 2–3 bucățele praz (facultativ), 2–3 cartofi, sare

Se pune la foc mic, într-o oală descoperită, carnea cu o bucată bună de os. Ca să fie supa mai gustoasă, se pune cu apă rece la foc, dacă ținem însă să fie rasolul mai bun, se pune cu apă fierbinte. Și într-un fel și în altul, se pune oala pe foc potrivit, să fiarbă în clocote mici, numai așa va ieși sucul treptat din carne și supa va fi limpede. Când începe să dea în clocote, se ia spuma cu o lingură cu găuri și se toarnă o lingură de apă rece. Lucrul acesta face să se mai ridice un rând de spumă la suprafață, care este iarăși înlăturată. Operația se repetă încă o dată. Când supa nu mai are nici o urmă de spumă deasupra, se șterge spuma uscată de pe marginea oalei cu o cârpă umedă, foarte curată, și se adaugă sare, mai puțină decât s-ar cere la gust, deoarece supa scade la fiert și se mai sărează. Se adaugă zarzavatul curățat și spălat. Cartofii curățați se pun cu ½ oră înainte ca supa să fie gata. Se pot adăuga la supă, o dată cu zarzavatul, și măruntaie de pasăre când avem la îndemână. După ce s-au pus toate acestea, se acoperă oala pentru ca supa să nu scadă prea tare, lăsând totuși o mică deschizătură, și se fierbe la foc potrivit până este gata. Trebuie să fiarbă neîntrerupt cel puțin 3 ore, dar numai în clocote mici. Când este gata, se strecoară și numai atunci i se adaugă garnitura cu care dorim s-o servim la masă.

126 Supă de pasăre

Aceleași zarzavaturi ca la supa de carne

Se pregătește din clapon sau găină. Se curăță pasărea bine, să nu aibă tuleie, și se face la fel ca *supa de carne* de mai sus. Se servește cu aceleași garnituri sau se drege cu gălbenuș de ou și cu puțină lămâie.

127 Supă la cești (Consommé)

Aceleași cantități ca la supa de carne, *plus 400 g carne macră de vacă, 1 morcov, 1 fir praz (la 2½ l supă)*

Supa servită în cești, cu garnitura deoparte, e un fel ce se poate da la mesele cele mai alese. Se face însă mult mai concentrată ca supa obișnuită de carne. Se pregătește o *supă de carne* așa cum am arătat mai sus (R 125). Se strecoară, se lasă să se răcească și se înlătură grăsimea de deasupra. Se pune din nou la foc, adăugând la 2½ l de supă 400 g carne de vacă macră de la coadă, tăiată bucățele, un morcov și partea albă de la un praz. Se lasă să fiarbă o oră jumătate, nu mai mult, la foc mic, spumuind dacă e nevoie. Se strecoară printr-o pânză fină. Supa trebuie să fie foarte limpede. Se servește cu pateuri de carne, gogoșele de parmezan etc.

128 Supă cu griș

Pentru 6 persoane: *4 linguri cu vârf de griș*

Când *supa de carne* este gata, se strecoară jumătate din ea într-o oală mai mică și, când clocotește, se toarnă cu o mână câte puțin griș, iar cu o lingură se amestecă, astfel ca să nu se formeze cocoloașe. Într-un sfert de oră este gata. Se adaugă și restul de supă. Se servește, după gust, cu frunză verde de pătrunjel, tăiată fin.

129 Supă cu orez

Pentru 6 persoane: *3 linguri cu vârf de orez*

Se alege orezul, se spală și se pune la fiert în *supa de carne* strecurată. Se amestecă din când în când cu lingura, ca să nu se prindă de fund. Orezul fierbe în ½ oră. Cine dorește adaugă zeamă de lămâie la masă.

130 Supă cu găluște de griș

Găluște: *1 lingură unt, 1 ou, 4 linguri griș, sare*

Se freacă bine o lingură rasă de unt cu un ou, până ce compoziția se face ca o cremă. Se pun grișul, puțin câte puțin, și sarea. Pasta trebuie să aibă consistența unei smântâni groase. Se strecoară *supa de carne* într-o cratiță destul de mare ca să nu vină găluștele unele peste altele și să se sfărâme. Când supa clocotește, se ia câte o linguriță din pasta de griș și i se dă drumul în supă. Se acoperă cratița și se lasă să fiarbă la foc mic.

În 20 de minute găluștele sunt fierte. Se iau cu lingura de spumuit, se pun în castron cu grijă, ca să nu se sfărâme, și se strecoară deasupra supa în care au fiert, adăugând și restul de zeamă care a fost ținut la cald.

131 Supă cu tăiței

Pentru 6 persoane: *se face o foaie de tăiței dintr-un ou*

Se face un *aluat de tăiței* (R 909). Se întinde cu sucitorul pe masa de aluat o foaie de grosimea unei muchii de cuțit și se lasă puțin să se usuce, însă nu de tot. Se face sul și se taie fin cu un cuțit ascuțit. Se resfiră tăițeii ușor cu mâna și se lasă să se usuce bine înainte de a fi întrebuințați. Este bine să fie pregătiți cu o zi înainte. Se pune la fiert *supa de carne* într-o cratiță și când clocotește se dă drumul tăițeilor. Se face focul mic și se fierb tăițeii un sfert de oră.

132 Supă cu pătrățele

Pentru 6 persoane: *se face o foaie de tăiței dintr-un ou*

Se face un *aluat de tăiței* (R 909). Se împăturește foaia în patru și se taie pătrățele de 1 cm. Se fierb în supa de carne la fel ca tăițeii.

133 Supă cu pătrățele de șvaițer sau parmezan

Pătrățele: *2 ouă, 40 g șvaițer sau parmezan, 2 linguri rase făină, sare, 1 linguriță unt*

Se freacă gălbenușurile cu un praf de sare și cu șvaițerul sau parmezanul ras. Se adaugă cele două albușuri spumă și făina. Se întinde aluatul subțire într-o tavă bine unsă cu unt și se coace la cuptor la foc iute. După ce s-a răcorit se taie pătrățele, care se servesc cu *supa de carne* la masă.

134 Supă cu gogoșele de aluat

Pentru 6 persoane: *se face o foaie de aluat dintr-un ou; 1 ou mic pentru uns foaia, untură sau ulei pentru rumenit gogoșelele*

Se face un aluat ca pentru tăiței (R 909). Se întinde foaia, se unge cu ou și se îndoaie în două. Cu o mică formă cât un ban se taie mici rotocoale, care se rumenesc în untură sau ulei. Se servesc cu *supa de carne* la masă.

135 Supă cu gogoșele din aluat pripit (1)

Gogoșele: *½ pahar apă, 50 g unt, 100 g făină, 2 ouă, 2 linguri parmezan ras, sare, un praf piper*

Se pregătește compoziția ca pentru *gogoși din aluat pripit* (R 947). Se adaugă parmezanul și un praf de piper. Se ia cu linguriță foarte puțin din compoziție, astfel încât gogoșelele să fie mici cât aluna. Se rumenesc în untură [sau ulei], se scurg și se servesc cu *supa de carne* la masă.

136 Supă cu gogoșele din aluat pripit (2)

Aceleași cantități ca mai sus

Se pregătește compoziția la fel ca mai sus, cu sau fără parmezan. Cu cornetul de pânză se toarnă gogoșele foarte mici pe o tavă și se coc la cuptor. Când sunt aproape gata, se micșorează focul și se mai țin până sunt bine uscate. Se servesc ca mai sus.

137 Supă cu turnăței

Turnăței: *2 ouă, 2 linguri făină, sare*

Se freacă într-un vas ouăle cu făina până se face aluatul ca o smântână. Se pune sare. Se toarnă încet în *supa de carne* care clocotește pe foc. În 10 minute turnățeii sunt gata.

138 Supă cu pai

„Paie": *2 ouă, făină, sare*

Se freacă 2 ouă cu atâta făină cât să obținem un aluat ca o smântână. Se pune sare. Se încinge untură [sau ulei] în cantitate mai mare într-o cratiță mică. Cu cornetul de hârtie se toarnă din compoziție, lăsând să curgă un fir subțire ca un pai, care se rumenește în grăsime. Se întorc „paiele" ușor cu furculița. Se scot când sunt destul de rumene. Se pun în farfurie în momentul când servim *supa de carne*.

139 Supă cu frecăței

Frecăței: *1 ou, 1 lingură lapte, 150 g făină, sare*

Se face din ou, făină și lapte un aluat potrivit de tare. Se lasă puțin să se usuce. Se dă pe răzătoarea rară, obținându-se „frecățeii". Se lasă să se usuce pe masa de aluat. Se fierb în *supa de carne* ca și tăițeii.

140 Supă cu clătite

Clătite: *1 ou, ½ ceașcă făină*

Se pregătesc *clătite* obișnuite dintr-un ou (R 939), se fac sul câte două și se taie în fâșii late cam de ½ cm. Se pun în *supa de carne* în momentul când este servită la masă.

141 Supă cu puf de ou

Puf de ou: *2 ouă, 1 linguriță făină, sare*

Se freacă bine gălbenușurile cu o linguriță plină de făină și puțină sare. Se bate albușul spumă, se amestecă și el și se toarnă tot aluatul deodată într-o cratiță mare, în care am strecurat *supa de carne* clocotită. Se acoperă,

se lasă să fiarbă 10 minute. Supa trebuie servită îndată ce este gata, ca să nu se lase puful.

142 Supă cu găluște de orez

Găluște: *½ ceașcă orez, 1½ ceașcă lapte, unt proaspăt (cât o nucă), 1 ou, sare*

Se alege și se spală orezul. Se pune la fiert cu laptele și o bucățică de unt proaspăt. Se fierbe mai mult ca orezul cu lapte obișnuit. Se sărează. Se ia de pe foc și se adaugă oul. Când s-a răcit, se ia cu linguriță din pastă și se fac mici cocoloașe care se fierb în apă clocotită, cu puțină sare. Când sunt gata, se scot cu lingura de spumuit, se scurg și se pun în castron. Deasupra se strecoară *supa de carne*.

143 Supă cu găluște de ficat

Găluște: *125 g ficat, 1 lingură unt proaspăt, 2 ouă, 1 lingură pesmet, sare, piper*

Se curăță de vine și de piele ficatul și se trece prin mașina de tocat. Separat se freacă untul cu ouăle până se face ca o cremă. Se pune sare și puțin piper și se amestecă bine cu ficatul. Se adaugă pesmetul cernut. Se ia cu linguriță din compoziție și se fac mici găluște care se fierb în apă clocotită cu sare ½ oră, pe foc potrivit. Când sunt gata, se scot cu lingura de spumuit, se scurg și se pun în castron. Deasupra se strecoară *supa de carne*.

144 Supă cu găluște de creier

Găluște: *½ creier de vițel, 2 linguri unt proaspăt, 2 ouă, 1 gălbenuș, miez de pâine, 1 lingură pesmet, sare, piper alb*

Pentru 6 persoane se fierbe o jumătate de creier de vițel. Deoparte se freacă 2 linguri de unt cu 2 ouă întregi și un gălbenuș. Se mai adaugă o pâiniță curățată de coajă, muiată în lapte și stoarsă bine, o lingură de pesmet, sare, un praf de piper alb. Se amestecă totul cu creierul tocat, se freacă bine. Din această pastă se iau găluște mici, care se pun să fiarbă în *supa de carne* vreo 10 minute.

145 Supă cu găluște de cartofi

Găluște: *250 g cartofi, 1 ou, 1 lingură făină, 1 lingură unt proaspăt, sare, piper alb*

Se fierb cartofii, se curăță de coajă și se trec prin mașina de tocat sau pe răzătoare. Se freacă untul, se adaugă oul, făina, sare, puțin piper alb și se amestecă totul cu cartofii. Se formează găluștele cu mâna, se dau ușor prin făină, se pun la fiert în apă clocotită; în 10 minute sunt gata. Se scurg, se pun în castron, iar deasupra se toarnă *supa de carne*.

146 Supă cu găluște de brânză

Găluște: *½ lingură unt, 4 linguri brânză rasă (cașcaval sau parmezan), 1 felie pâine, 1 lingură lapte, 1 lingură făină, 3 ouă, sare*

Se freacă untul cu cașcavalul sau parmezanul ras. Se adaugă miezul de la o felie de pâine muiat în lapte și stors, 3 gălbenușuri și 2 albușuri spumă, făină, sare. Se freacă bine la un loc. Se fierbe o gălușcă de încercare: dacă este prea moale se mai adaugă făină, dacă este prea tare se pune al treilea albuș. Se fac găluștele cu lingurița și se fierb în apă clocotită 10 minute. Se scurg, se pun în castron, iar deasupra se toarnă *supa de carne*.

147 Supă de zarzavat (1)

1 morcov mijlociu, 1 rădăcină pătrunjel, 2 fire praz, 3 cartofi mijlocii, 2 l supă (zeamă) de carne

Se taie fin ca tăiței morcovul, pătrunjelul, prazul. Cartofii se taie ceva mai gros. Se pun la fiert în *supa de carne* strecurată. Se adaugă sare cât trebuie.

148 Supă de zarzavat (2)

1 morcov mijlociu, 1 rădăcină pătrunjel, 1 fir praz, ½ țelină, 3 cartofi, ½ lingură unt sau ulei, 2 l supă (zeamă) de carne

Se taie ca tăiței morcovul, pătrunjelul, prazul, țelina și cartofii. Se încinge într-o cratiță untul sau uleiul, se pune tot zarzavatul, în afară de cartofi, amestecând cu lingura până se moaie, fără să se rumenească. Se toarnă deasupra apă cât să acopere zarzavatul, se lasă să dea în clocot și când zarzavatul este aproape fiert se adaugă și cartofii. Se potrivește de sare. Când este gata, se toarnă deasupra zeama de carne și se lasă să mai dea împreună un clocot.

149 Supă de zarzavat în ulei*

3 l apă, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, 3 cartofi, o mână mazăre, o mână fasole verde, 1 dovlecel, 1 conopidă mică, 3 roșii, ½ lingură ulei, ½ lingură făină, sare

Se taie tot zarzavatul felii și se fierbe într-o oală, în apă cu sare, împreună cu mazărea, fasolea verde, dovlecelul tăiat bucăți și câteva buchete de conopidă. Separat se face un rântaș din făină cu puțin ulei. Se amestecă încet cu supa, la care se mai adaugă roșiile curățate de pieliță și tăiate bucăți. Se potrivește de sare. Se lasă să dea câteva clocote.

150 Supă cămpenească

3 l apă, 1 morcov, 1 gulie, 2 fire praz, 3 cartofi mijlocii, 1 țelină mică, 1 lingură unt sau ulei, sare, 1 gălbenuș, 1 lingură smântână

Se taie ca fideaua morcovul, gulia și prazul și se înăbușă într-o cratiță cu o lingură de unt sau ulei. Se curăță cartofii și țelina, se fierb și se trec prin sită. Se pune zeama la fiert într-o oală de supă împreună cu zarzavatul înăbușit. Se potrivește de sare, se lasă să fiarbă și, când supa este gata, se drege în castron cu un gălbenuș și puțină smântână.

151 Supă franțuzească cu zarzavat

1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, ¼ țelină, 1 fir praz, 1 ceapă, ¼ varză mică, o mână mazăre, 1 salată mică, ½ lingură de unt, ½ lingură de zahăr, sare, 2 l supă (zeamă) de carne

Se taie fin ca tăiței tot zarzavatul. Se amestecă totul cu mâna, după ce s-au adăugat un praf de sare și zahărul. Se pune apoi zarzavatul într-o cratiță cu ½ lingură de unt să se înăbușe la foc potrivit. Se amestecă permanent cu o lingură, ca să nu se ardă, însă încet, să nu se sfărâme. Separat se fierbe varza, tăiată fin. Când zarzavatul a început să se moaie, se toarnă deasupra *supa de carne*, atât cât să fie bine acoperit. Se adaugă varza fiartă și scursă, puțină mazăre boabe verde și câteva frunze de salată verde. Când totul este bine fiert, se toarnă restul de supă, se lasă să dea împreună un clocot, se servește.

152 Supă de morcovi (cremă)

2–3 l apă, ½ lingură unt topit, 500 g morcov, 1 ceapă, 4 cartofi mari, ½ linguriță zahăr, sare, unt proaspăt (cât o nucă)

Supa de morcovi, ca toate supele de zarzavat, se poate pregăti, în lipsă de supă (zeamă) de carne, cu apa în care am fiert alt zarzavat, de pildă fasole boabe sau verde, conopidă, sparanghel, mazăre, sau numai cu apă. Se taie morcovii felii subțiri și se înăbușă într-o cratiță cu untul și ceapa, tăiată de asemenea felii subțiri. Când morcovul a început să se moaie, se pun sarea, zahărul și cartofii curățați și tăiați felii. Se toarnă atât lichid cât să cuprindă bine tot zarzavatul. Se acoperă și se lasă să fiarbă trei sferturi de oră la foc mic. Se trece zarzavatul prin sită, se adaugă din zeamă cât trebuie și se lasă să mai dea câteva clocote. Se pune o bucată de unt proaspăt cât o nucă în supa luată de pe foc. Se servește cu bucățele de pâine prăjită în unt.

153 Supă de cartofi(*)

3 l apă, 500 g cartofi, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel cu frunze, 1 praz, ½ țelină, 1 ceapă, 1 lingură unt sau ulei, 1 lingură făină, sare

Se fierbe zarzavatul în apă cu sare. Când este complet fiert se strecoară, iar zeama se pune la fiert cu cartofii tăiați bucăți. Separat se prăjește în unt sau ulei o ceapă tăiată mărunt, peste care se pune o lingură de făină. Se stinge cu zeama din supă. Se lasă să dea două, trei clocote. Se ames-

tecă încet cu supa, ca să nu se formeze cocoloașe. Se mai lasă să fiarbă. Înainte de a servi, se adaugă frunze de pătrunjel tăiate fin.

154 Supă Parmentier (Supă de piuré de cartofi)

3 l apă, 750 g cartofi, 1 ceapă, 1 gălbenuș, 1 lingură smântână, sare, unt proaspăt, frunze pătrunjel

Se pun la fiert într-o oală cu apă cartofii curățați și tăiați bucățele cu ceapă și sare. Se lasă să fiarbă acoperit ½ oră. Se încearcă dacă sunt fierți cartofii. Se trec prin sită cât sunt încă fierbinți. Se subțiază cu zeama lor și se lasă să mai dea în câteva clocote. Separat se bate un gălbenuș cu o lingură bună de smântână. Se amestecă încet cu supa. Se adaugă o bucățică mică de unt proaspăt și frunze de pătrunjel tăiate fin. Se servește cu cuburi de pâine prăjită în unt.

155 Supă de cartofi cu praz

3 l apă, 400 g cartofi, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, ½ țelină, 3 fire praz, unt proaspăt (cât o nucă)

Se fierbe zarzavatul în apă cu sare. Când este fiert se strecoară, iar în zeamă se fierb cartofii tăiați în cuburi mici și prazul tăiat în felii subțiri. Se lasă să fiarbă până încep să se sfărâme. Înainte de a servi supa, se adaugă o bucățică mică de unt proaspăt. Se servește cu cuburi de pâine prăjită în unt.
Aceeași supă se poate pregăti înăbușind prazul tăiat felii cu puțin unt, înainte de a-l pune la fiert.

156 Supă de ciuperci (1)

3 l apă, zarzavat de supă, 500 g ciuperci, 1 lingură unt, 1 lingură făină, sare, piper, frunze pătrunjel, 1 gălbenuș

Se aleg ciuperci tinere, adică încă închise și foarte proaspete. Se spală bine, se curăță și se taie în felii potrivite. Ca să rămână albe, pe măsură ce sunt curățate se pun într-un castron cu apă și puțin oțet. Se scurg bine și se înăbușă într-o cratiță cu ½ lingură unt, sare, piper și frunze de pătrunjel tocate fin. Separat se prăjește ușor o lingură de făină cu ½ lingură de unt și se stinge cu apa în care a fiert zarzavatul de supă. Se adaugă ciupercile și se lasă să mai fiarbă. Înainte de a servi, se drege supa cu un gălbenuș.

157 Supă de ciuperci (2)

3 l apă, zarzavat de supă, 500 g ciuperci, ½ lingură unt, sare, piper, 1 lingură griș, 2 linguri smântână

Se pregătesc ciupercile ca mai sus și se înăbușă într-o cratiță cu unt, un praf de sare și unul de piper. Separat se fierbe zarzavatul de supă și când este gata se strecoară; zeama se lasă să dea în clocot și se toarnă încet în ea o lingură de griș. Se adaugă ciupercile și înainte de a servi se drege supa cu smântână.

158 Supă de zbârciogi

1 farfurie zbârciogi, unt, sare, 2 l supă (zeamă) de carne sau de zarzavat, frunze pătrunjel, 2 gălbenușuri

Se aleg zbârciogi cât să umple o farfurie, se curăță, se spală și se taie în bucăți mici. Se opăresc și se lasă în apă câteva minute. Se scurg bine și se pun să se înăbușe cu o bucățică de unt și sare. Când sunt gata, se adaugă în supa de carne sau în zeama în care a fiert zarzavat și se lasă să mai fiarbă. Se pune puțină frunză de pătrunjel tocată. Înainte de a servi se drege supa cu 2 gălbenușuri.

159 Supă de fasole boabe (cremă)

3 l apă, zarzavat de supă, 300 g fasole, 1 ceapă, unt proaspăt (cât o nucă)

Fasolea aleasă și spălată se fierbe într-o oală cu apă; după ce dă în clocot, se scurge și se pune iar la foc cu altă apă fierbinte. Se adaugă un morcov tăiat în patru, o ceapă mare și un pătrunjel cu frunze. Se lasă să fiarbă pe foc mic. Se încearcă dacă a fiert fasolea luând un bob și strivindu-l între degete. Se scoate zarzavatul și se trec prin sită fasolea și ceapa, cât sunt încă fierbinți. Se subțiază cât trebuie cu zeama lor. Se lasă să mai dea în câteva clocote, amestecând mereu, ca să nu se prindă de fund. După ce s-a luat supa de pe foc, se adaugă o bucățică de unt proaspăt. Se servește cu cuburi de pâine prăjită în unt.

160 Supă de fasole verde

2 l supă (zeamă) de carne sau supă limpede de zarzavat, 250 g fasole fidea, 2 gălbenușuri răscoapte

Se alege fasolea verde fidea, se spală și se taie în bucățele mici. Se fierbe în zeamă de carne sau într-o supă limpede de zarzavat. Înainte de a servi se presară în fiecare farfurie cu supă puțin gălbenuș răscopt, trecut printr-o sită rară.

161 Supă de mazăre verde (cremă)

1 pahar apă, 500 g mazăre boabe verde, salată verde, frunze spanac, praz, hațmațuchi, unt, supă de carne sau zarzavat

Într-o oală cu 1 pahar apă se fierbe înăbușit mazărea cu câteva frunze de spanac și de salată tăiate fin, o bucățică de praz, câteva frunze de

hațmațuchi, o bucată de unt, la foc potrivit, trei sferturi de oră. Când mazărea este bine fiartă, se trece prin sită, se subțiază cu supă de carne ori zarzavat, amestecând mereu. Înainte de a servi, se adaugă în supă o bucățică de unt proaspăt și o lingură sau două de mazăre verde, fiartă separat.

162 Supă deasă de mazăre uscată (cremă)

2 l apă, 400 g mazăre uscată, 1 morcov mic, 1 rădăcină mică pătrunjel, 1 ceapă mică, 1 felie slănină, ½ lingură unt sau 1 lingură ulei, ½ linguriță zahăr, sare

Se alege mazărea, se spală și se pune la muiat de cu seară. A doua zi se schimbă apa și se pune mazărea pe foc mic cu 2 l apă rece, să se încălzească încet. Separat se prăjesc ușor în unt morcovul, ceapa, pătrunjelul și o felie de slănină fiartă, toate tăiate în pătrățele mici. Se pun apoi în oală cu mazărea când aceasta începe să fiarbă. Se sărează și se lasă să fiarbă cam 2 ore. Se trece totul prin sită și se subțiază cu zeama din oală, adăugând apă dacă este nevoie. Se pune zahărul. Se lasă să mai fiarbă, amestecând din când în când, ca să nu se prindă de fund. Când supa este gata se adaugă puțin unt proaspăt și, dacă avem, puțină mazăre verde conservată. Se servește cu cuburi de pâine prăjită în unt.

163 Supă de măcriș

2 l supă (zeamă) de carne sau supă limpede de zarzavat, 500 g măcriș, 2 cartofi, 1 lingură unt, sare, 1 gălbenuș, 2 linguri smântână

Măcrișul trebuie să fie foarte tânăr, de aceea supa nu este gustoasă decât foarte devreme primăvara. Se alege și se spală bine măcrișul. Se înăbușă într-o cratiță cu puțin unt, până când se moaie. Se pune apoi într-o oală cu supă de carne sau apă în care a fiert zarzavat, împreună cu cartofii curățați și tăiați bucăți și sare cât trebuie. Se lasă să fiarbă jumătate de oră. Când este aproape gata, se adaugă câteva frunze de măcriș spălate, care au fost lăsate de la început la o parte, și se mai dă o dată în clocot. Înainte de a fi servită, supa se drege cu un gălbenuș și două linguri de smântână.

164 Supă de linte(*)

2 l apă, 300 g linte, 1 ceapă, 2–3 căței usturoi, 1 crenguță cimbru, 1 lingură unt sau ulei, 1 lingură făină

Se alege lintea, se spală și se pune să stea în apă de seară până a doua zi. Se pune la fiert într-o oală cu apă rece, cu ceapă tăiată mărunt, usturoi și cimbru. Se lasă să fiarbă încet; sarea se pune numai la urmă, când lintea este fiartă, altfel rămâne tare. Se face un rântaș dintr-o lingură de făină cu puțin ulei sau unt, se amestecă în supă, se potrivește totul de

sare și se lasă să mai dea câteva clocote (când se gătește cu ulei, supa e de post).

165 Supă de linte (cremă)(*)

Aceleași cantități ca mai sus, dar 2–3 cartofi în loc de rântaș de făină

Se fierbe lintea ca mai sus și când supa este gata se trece prin sită. În loc de rântaș de făină se adaugă la fiert 2–3 cartofi.

166 Supă de roșii

1½ kg roșii, 3 linguri orez, 1 gălbenuș, 2 linguri smântână, 2 l supă (zeamă) de carne sau supă limpede de zarzavat, sare, 1 linguriță zahăr

Se pun într-o oală roșiile spălate și tăiate bucăți cu puțină sare. Se acoperă și se lasă să fiarbă înăbușit în zeama pe care o lasă chiar ele. Când s-au muiat bine, se trec prin sită și se subțiază cu *supă de carne* sau zeama în care am fiert zarzavat. Se pun zahărul, orezul și se lasă să fiarbă; se potrivește de sare. Înainte de a fi servită, supa se drege cu un gălbenuș și 2 linguri de smântână. Este foarte gustoasă și rece. În cazul acesta, supa de carne cu care se subțiază trebuie bine curățată de grăsime. Orezul poate fi înlocuit cu arpacaș muiat în apă de cu seară, ca să fiarbă mai ușor.

167 Supă de roșii cu usturoi(*)

1 kg roșii, 1 ceapă, 1 lingură unt sau ulei, 1 morcov, 1 rădăcină mică pătrunjel, 200 g orez, 1 linguriță zahăr, 3 căței usturoi, sare, 2 l supă (zeamă) de carne sau supă limpede de zarzavat

Se îngălbenește în puțin unt sau ulei o ceapă tăiată mărunt. Se spală roșii bine coapte, se rup în bucăți și se pun împreună cu ceapa într-o oală acoperită la foc mic. Când s-au muiat, se adaugă un morcov mic și o rădăcină de pătrunjel, orezul ales și spălat, supa de carne sau apa în care a fiert zarzavat, sarea, zahărul și usturoiul. Se lasă să fiarbă acoperit trei sferturi de oră, până ce orezul se face ca o cremă. Se trece supa prin sită și se lasă să mai dea câteva clocote, amestecând ca să nu se prindă de fund.

168 Supă de sparanghel (cremă)

3 l apă, 1 kg sparanghel, 250 g cartofi, sare, 1 lingură unt, 1 lingură făină, 1 gălbenuș, 1 lingură smântână

Se alege sparanghelul, de preferință verde, se curăță de părțile lemnoase, se rupe bucățele și se pune la fiert într-o oală cu apă, cu cartofii curățați și tăiați bucăți și cu sare. Se păstrează vârfurile, care se vor fierbe separat și vor servi ca garnitură la supă. Se prăjește ușor în unt o lingură de făină. Se trec prin sită sparanghelul și cartofii, se subțiază cu zeama în

care au fiert și se amestecă cu rântașul de făină. Se lasă supa pe foc să mai fiarbă un sfert de oră. Înainte de a o servi, se adaugă vârfurile de sparanghel fierte separat și se drege cu un gălbenuș bătut cu o lingură de smântână.

169 Supă de conopidă (cremă)

1 conopidă frumoasă, ½ lingură unt, 1 lingură făină, 2–3 cești supă (zeamă) de carne, 1 gălbenuș, 2 linguri smântână, sare

Se fierbe conopida în apă cu sare, cât trebuie. Se rup câteva buchete din conopidă și se păstrează deoparte, în apă; vor servi ca garnitură la supă. Separat se rumenește ușor, fără să se îngălbenească, untul cu făina și se stinge cu 2–3 cești de supă de carne. Se trece conopida prin sită, se amestecă cu sosul de făină, se subțiază cu zeama în care a fiert conopida și se lasă să mai fiarbă pe foc mic. Din când în când se ia cu o lingură pielița pe care o formează untul ridicat la suprafață. Când supa este gata, se drege cu un gălbenuș bătut cu două linguri de smântână și se adaugă buchetele de conopidă fiartă.

170 Supă de gulii (cremă)

3 l apă, 3 gulii frumoase, 300 g cartofi, ½ lingură unt, 1 lingură făină, 1 gălbenuș, 2 linguri smântână, sare

Se curăță guliile și cartofii, se taie bucăți și se pun la fiert într-o oală cu apă și puțină sare. Se lasă să fiarbă bine. Separat se face un rântaș din jumătate lingură de unt cu o lingură de făină. Se stinge cu zeama din oală și se amestecă încet în supă. Când legumele sunt fierte, se trec prin sită și se lasă supa să mai dea vreo două clocote. Se drege în castron cu o lingură de smântână și un gălbenuș.

171 Supă de gulii

Aceleași cantități ca mai sus

Se curăță guliile și cartofii și se taie guliile în felii subțiri, iar cartofii în cuburi mici. Se pregătește supa la fel ca mai sus, fără să se treacă prin sită. Se drege cu ou și smântână.

172 Supă de dovleac (cremă)

3 l apă, 500 g dovleac, 1 ceapă, 2 linguri unt, 1 lingură făină, supă (zeamă) de carne, 2 linguri smântână, sare

Se curăță dovleacul de coajă și de sâmburi, se taie bucăți și se înăbușă cu puțin unt și o ceapă tăiată mărunt. Se fierbe ½ oră la foc mic. Se face un sos alb din făină și unt, subțiat cu puțină supă de carne, și se amestecă cu dovleacul trecut prin sită. Se mai adaugă supă de carne sau apă în

care a fiert zarzavat, se pune sare și se lasă să mai fiarbă la foc mic; din timp în timp, se ia cu o lingură pielița ce se formează deasupra, prin ridicarea untului la suprafață. Se drege supa cu două linguri de smântână.

173 Supă de legume (Solferino)

3–4 l apă, 1 lingură unt, 1 ceapă, 2–3 fire praz, 5–6 roșii, câțiva cartofi, 2 căței usturoi, o mână fasole fidea, unt proaspăt (cât o nucă)

Se prăjesc în unt ceapa și prazul tăiate subțire, fără să se îngălbenească. Se toarnă deasupra suficientă apă sau, de preferință, apă în care a fiert alt zarzavat. Se pune totul la fiert într-o oală, se adaugă roșiile frumoase, bine coapte, cartofii curățați și tăiați bucăți, sare și usturoi. Se acoperă și se lasă să fiarbă. Se trece prin sită și se lasă să mai dea vreo două clocote. Înainte de a servi se adaugă puțină fasole verde fiartă și tăiată în bucățele mici și puțin unt proaspăt.

174 Supă de legume cu ciuperci

3 l apă sau zeamă de carne, 1 morcov, 1 pătrunjel, 3 cartofi, 1 conopidă mică, o mână mazăre verde, o mână fasole, 3–4 roșii, 200 g ciuperci, ½ lingură unt, 1 gălbenuș, 2 linguri smântână, sare

Se taie ca fideaua morcovul, pătrunjelul și cartofii și se pun la fiert într-o oală cu apă și puțină sare (sau cu zeamă de carne). Se adaugă următoarele legume, după anotimp: câteva buchete de conopidă, mazăre verde, fasole verde tăiată bucăți, vârfuri de sparanghel, roșii (fără coajă și semințe). Între timp se curăță câteva ciuperci, se taie felii și se înăbușă în unt. Se adaugă în supă când toate legumele sunt aproape fierte. Se lasă să mai dea împreună câteva clocote. Înainte de a o servi se drege supa cu un gălbenuș și două linguri de smântână.

175 Supă de piuré de praz

2 l apă sau zeamă de carne (de zarzavat), 1 legătură praz, 1 lingură unt, ½ lingură făină, 2 cești lapte, sare, piper, 2 linguri smântână

Se taie prazul felii subțiri și se înăbușă într-o cratiță cu puțin unt. Când s-a muiat fără să se îngălbenească, se pune făina, se amestecă și se stinge cu lapte. Se adaugă sare și piper și se lasă să fiarbă cam un sfert de oră la foc mic. Se trece totul prin sită, se subțiază cu apă, zeamă de carne sau zeamă în care a fiert zarzavat și se lasă să mai dea vreo două clocote. Se drege supa cu două linguri de smântână și se servește cu cuburi de pâine prăjită în unt.

176 Supă de varză

3 l apă, 1 varză mijlocie, ½ ceașcă orez sau arpacaș, 1 gălbenuș, 2 linguri smântână, sare, piper

Se taie varza (de preferință creață) mărunt, se opărește, se scurge de apă și se pune la fiert într-o oală, cu apă fierbinte. Se adaugă jumătate ceașcă de arpacaș sau orez ales și spălat (arpacașul se moaie în apă de cu seară). Se lasă să fiarbă, se potrivește supa de sare și piper și, când este gata, se drege în castron cu un gălbenuș și cu smântână.

177 Supă de ceapă

2–3 l apă sau zeamă de carne, 250 g ceapă, 2 linguri unt, ½ lingură făină, sare, 6 felii pâine prăjită în unt, 1 lingură parmezan ras

Se taie ceapa în felii foarte subțiri care se pun la foc cu o lingură de unt, având grijă să nu se îngălbenească prea tare. Când începe să se moaie se face focul mic și se adaugă făina. Se amestecă mereu și când ceapa și făina au prins o culoare gălbuie se sting cu 2 l apă sau, mult mai bine, cu supă (zeamă) de carne, amestecând întruna. Se pune sare și se lasă să fiarbă supa încet un sfert de oră. Între timp se prăjesc feliile de pâine în unt. Deasupra supei din farfurii se pune câte o feliuță de pâine presărată cu parmezan ras.

178 Supă de spanac

3 l apă, 500 g spanac, 1 lingură unt, 1 lingură făină, 1 gălbenuș, 2 linguri smântână, sare

Se alege spanacul, se spală cu grijă și se pune la fiert când apa clocotește. Se prăjește ușor făina în unt și se stinge cu apa în care fierbe spanacul. Se toarnă rântașul în oala cu spanac, se trece totul prin sită, se potrivește de sare și se mai dă în câteva clocote. Când este gata, se drege supa în castron cu un gălbenuș și puțină smântână.

179 Supă de salată

3 l apă, 6 salate, 1 ceapă, 1 căpățână usturoi, untură [sau ulei], 50 g slănină, 2 ouă, sare, piper

Se pune apa la fiert. Când dă în clocot, se adaugă sare, piper, o ceapă și câțiva căței de usturoi, toate tocate, și salata tăiată bucăți. Se prăjește în untură [sau ulei] slănina tăiată cuburi și câțiva căței de usturoi tocat. Când încep să se rumenească se pun în supă. În tigaia în care s-a prăjit slănina se face o omletă obișnuită din două ouă, se taie cuburi și se pune în supă înainte de a fi servită la masă. După dorință se poate adăuga puțin oțet.

180 Supă de chimen(*)

3 l apă sau zeamă de carne, zarzavat de supă, 1 lingură chimen, 1 lingură unt (sau ulei), 1 lingură făină, sare, 6 felii pâine tăiate cuburi

Se fierbe în apă o lingură de chimen cu zarzavatul de supă. Se prăjește ușor o lingură de făină cu o lingură de unt sau ulei și se stinge cu zeama strecurată. Se lasă să dea câteva clocote. Se potrivește de sare. Se servește cu cuburi de pâine prăjită în unt. Ca să fie supa mai gustoasă se poate înlocui apa în care fierbem chimenul cu supă (zeamă) de carne.

181 Supă limpede de zarzavat (Consommé)

4 l apă, ¼ kg fasole albă, ¼ kg mazăre albă, un vârf lingură sare, 3–4 morcovi frumoși, 3 cepe mari, 2 rădăcini pătrunjel, ½ țelină, 1 salată verde, piper boabe, 2 cuișoare, 1 lingură unt

Se aleg fasolea albă și mazărea boabe. Se spală și se pun de cu seară să stea în apă călduță. Dimineața se pune fasolea la fiert, se scurge apa, se adaugă mazărea, 4 l de apă caldă și sarea. Se țin să fiarbă la foc potrivit, acoperind oala, dar lăsând și o mică deschizătură. Când mazărea și fasolea sunt bine fierte, se dă oala la o parte, ca tot ce e gros să se depună la fund, iar zeama să rămână perfect limpede. Aceasta se strecoară printr-o pânză. Se curăță și se taie felii mai groase morcovii, cepele, rădăcinile de pătrunjel, țelina. Se prăjește totul cu o lingură de unt. Cum începe să se îngălbenească, se pune zarzavatul într-o oală cu zeama limpezită de la fasole și mazăre. Se adaugă o salată verde, câteva boabe de piper, 2 cuișoare. Se lasă supa să fiarbă la foc mic 3 ore. Se spumuiește și se potrivește de sare. Se strecoară prin sită fină sau printr-un șervet ca să iasă limpede de tot.
Când mazărea și fasolea boabe sunt proaspete, nu se mai lasă înainte în apă și nici nu se fierb deoparte. Se pun de la început să fiarbă cu celălalt zarzavat prăjit în unt și cei 4 l de apă. Se limpezește supa așa cum am arătat mai sus.

182 Supă italienească (Minestrone)

3–4 l apă, 200 g fasole uscată, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, 1 ceapă mică, o mână fasole verde, 2 cartofi, ½ varză mică, 1 conopidă mică, 1 dovlecel tânăr, 3 roșii (sau 2 linguri bulion de roșii), 100 g macaroane, 200 g brânză telemea, 2 linguri ulei, 4 căței usturoi, ½ linguriță maghiran mărunțit

Această supă este foarte gustoasă, fiind tot atât de bună și proaspătă, și încălzită a doua zi. Se fierbe fasolea uscată cu puțină apă la foc mic; după ce a dat vreo două clocote, se schimbă apa cu alta, tot fierbinte, și se lasă să fiarbă împreună cu un morcov, un pătrunjel și o ceapă, toate tăiate mărunt. Se adaugă apoi pe rând, după timpul cât trebuie să fiarbă: fasolea țucără sau verde, cartofii, varza, dovlecelul, toate tăiate în bucăți potrivite, o conopidă mică desfăcută în buchete, roșiile sau bulionul de roșii și la urmă macaroanele. În timp ce fierbe zarzavatul, se freacă brânza telemea cu uleiul pus puțin câte puțin, se adaugă usturoiul bine sfărâmat și maghiranul. Se amestecă totul bine până se face o cremă

spumoasă. Se pune câte puțină supă ca să se subțieze, apoi se toarnă totul în oala de supă, se gustă de sare și se lasă să mai dea câteva clocote. Supa trebuie să fie groasă, dar cui îi place mai subțire poate să adauge puțină apă fierbinte la ultimele clocote.

183 Supă de raci

3–4 l apă, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, 1 ceapă, sare, boabe piper, 1 foaie dafin, cimbru, 2–3 căței usturoi, 25–30 raci, 200 g franzelă, unt (cât o nucă)

Într-o oală mare se pun la fiert morcovul, pătrunjelul și ceapa cu sare, câteva boabe de piper și, după gust, o foaie de dafin, puțin cimbru, 2–3 căței de usturoi. Se aleg raci mijlocii, vii, și se spală în mai multe ape până când apa rămâne limpede. Când zarzavatul e fiert, se pun în oală racii bine scurși și se lasă să fiarbă 5 minute din momentul când apa dă în clocot. Se lasă să se răcorească, se curăță de coajă, se scoate mațul din gâturi și se pun toate acestea deoparte împreună cu labele. Toate cojile și curățiturile (afară de punga stomacului, mațul și cele două pietre albe) se pisează bine, pe rând, în piuliță și se pun să fiarbă cu 2 cești din zeama în care au fiert racii. Separat se rumenește într-o tigaie franzela tăiată felii, fără să se înnegrească. Se pune să fiarbă cu puțină apă în care au fiert racii, se trece prin sită. Se amestecă apoi cu zeama bine strecurată în care au fiert cojile pisate. Se subțiază, după gust, cu supă (zeamă) de carne sau zeama în care au fiert racii și se adaugă un vârf de cuțit de boia de ardei. Se lasă să fiarbă totul vreo 20 de minute, se mai strecoară o dată printr-o sită fină, se adaugă gâturile și labele de raci curățate, iar după ce s-a luat supa de pe foc, puțin unt. Se servește cu crutoane de pâine prăjită în unt.

Ciorbe

184 Ciorbă țărănească

3 l apă, 1 l borș, 1 kg carne de vacă, 1 ceapă, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, ½ țelină, o mână fasole țucără, ¼ varză mică, 2 cartofi, 2 roșii, verdeață (mărar, pătrunjel, leuștean sau tarhon), sare

Se taie carnea de vacă în bucăți potrivite și se pune la fiert într-o oală cu apă. Când începe să fiarbă se spumuiește de 2–3 ori. Se pune sare. Se adaugă apoi tot zarzavatul tăiat mărunt, fasolea țucără tăiată bucăți și mai la urmă varza, cartofii și roșiile sau o lingură de bulion de roșii. Se lasă să fiarbă cât trebuie, fără să se sfărâme zarzavatul. Separat se fierbe 1 l de borș și se strecoară în oala în care fierbe zarzavatul. Se pun și frunze de leuștean sau tarhon, de pătrunjel și de mărar. Se gustă ciorba

de sare, se potrivește de acru, adăugând la nevoie sare de lămâie dizolvată separat în apă. Se lasă să mai dea câteva clocote.

185 Ciorbă rusească cu smântână

Aceleași cantități ca mai sus, în plus puțină sfeclă, 1 gălbenuș, 2 linguri smântână

Se fierbe carnea la fel ca la *ciorba țărănească* de mai sus. Se pune tot zarzavatul tăiat mărunt și puțină sfeclă tăiată ca fideaua. Se adaugă borșul fiert separat, verdeața, sare. Se bate bine în castron gălbenușul cu smântâna și se toarnă deasupra ciorba, amestecând încet.

186 Ciorbă de vițel

2 l apă, 1 l borș, 1 kg carne de vițel, 1 ceapă, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, ¼ varză, verdeață, sare, 1 gălbenuș, 2 linguri smântână

Se fierb bucățile de carne de vițel și se ia spuma. Se pun morcovul, rădăcina de pătrunjel, varza și ceapa tăiate mărunt. Se adaugă borșul fiert separat, verdeață și sare. Se drege ciorba cu gălbenuș și smântână.

187 Ciorbă de miel

2 l apă, 1 l borș, 1 kg carne de miel, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, 1 ceapă, frunze pătrunjel, cozi de ceapă verde, sare, 3 linguri orez, 1 gălbenuș, 2 linguri smântână

Se fierb în apă cu sare capul și bucăți de carne de miel. După ce dă în clocot, se spumuiește și se adaugă un morcov, un pătrunjel și o ceapă mică, tăiate mărunt. Când sunt fierte, se toarnă borșul fiert separat și strecurat și se adaugă frunze de pătrunjel și cozi de ceapă verde tăiate fin și 2–3 linguri de orez ales și spălat. Se lasă să fiarbă orezul, se gustă ciorba de acru și se drege în castron cu un gălbenuș și smântână. În loc de orez se pot pune găluște pregătite astfel: se freacă o lingură de unt sau untură cu un ou până când amestecul se face ca o cremă. Se pune sare și se adaugă făina necesară ca aluatul să devină ca o smântână groasă. Se iau găluște cu o linguriță și li se dă drumul în ciorbă când clocotește. Se fierb un sfert de oră.

188 Ciorbă de berbec

2 l apă, 1 l borș, 750 g carne de berbec, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, ½ varză mică, 500 g roșii, 1 ardei gras, sare

Se taie carnea bucăți potrivite. Se fierbe în 2 l de apă cu un morcov și un pătrunjel. Se ia spuma, se potrivește de sare. Când carnea este fiartă pe trei sferturi, se adaugă varza tăiată ca tăițeii, roșiile bucățele și un

ardei gras tăiat mărunt. La urmă se toarnă borșul fiert separat. O dată cu ciorba se servesc ardei mici, iuți.

189 Ciorbă de berbec (rețetă arabă)

2 l apă, 750 g carne de berbec, 2 cepe, 2 linguri ulei, 1 kg roșii, 3 ardei grași, sare, piper, câteva foi mentă (facultativ), 50 g tăiței

Se rumenesc ușor cepele tăiate felii cu 2 linguri de ulei. Când încep să se îngălbenească, se adaugă roșiile curățate de pieliță și tăiate în două, ardeii tăiați felii, sare, piper și câteva frunze de mentă (facultativ). Când roșiile sunt fierte, se adaugă apa clocotită și carnea tăiată bucăți. Se lasă să fiarbă la foc mic. După ce a fiert carnea se adaugă tăițeii fierți separat. Se servește supa fierbinte.

190 Ciorbă de pasăre

2 l apă, 1 l borș, 1 pasăre de aprox. 1 kg, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, 1 ceapă, frunze pătrunjel, cozi de ceapă verde, sare, 3 linguri orez, 1 gălbenuș, 2 linguri smântână

Se face la fel ca *ciorba de miel* (R 187).

191 Ciorbă de pui tânăr

1½ l apă, 1 l borș, 1 pui mijlociu, zarzavat de supă, 3 linguri orez, verdeață (mărar și pătrunjel), cozi de ceapă verde, 2 roșii, sare, 1 gălbenuș, 2 linguri smântână

Într-o oală cu apă se pun la fiert un morcov, o rădăcină de pătrunjel și o ceapă tăiată mărunt. Când zarzavatul începe să fiarbă, se pune puiul tăiat în bucăți, precum și labele, capul, pipota și ficatul. Se pune sare. Se ia spuma, se adaugă orezul ales și spălat, borșul fiert separat și strecurat, cozile de ceapă verde, mărar și frunze de pătrunjel tăiate fin, roșiile tăiate bucăți, fără semințe. Înainte de a o servi, ciorba se drege în castron cu un gălbenuș și două linguri de smântână.

192 Ciorbă de potroace

2 l apă, 1 l zeamă de varză, măruntaie de gâscă sau curcan, zarzavat de supă, 3 linguri orez, verdeață

La ciorba de potroace borșul este înlocuit cu zeamă de varză. Se fierb aripile, picioarele, gâtul și pipota de gâscă sau de curcan, tăiate în bucăți potrivite. Se adaugă un morcov, o rădăcină de pătrunjel, un sfert de țelină și o ceapă, precum și orezul ales și spălat. Separat se fierbe zeama de varză, care se toarnă în oală când carnea și zarzavatul sunt fierte. Se potrivește de sare. Se adaugă pătrunjel verde și mărar, tăiate fin.

193 Ciorbă de burtă (Schimbea)

4 l apă, 1 kg burtă, 1 picior de vițel sau vacă, zarzavat de supă, 2 foi dafin, 10 boabe piper, 2 linguri oțet sau zeamă de lămâie, 2 gălbenușuri, sare

Se spală în mai multe ape și se curăță cu sare până rămân albe 1 kg burtă și un picior de vițel sau de vacă. Se pun la fiert în apă cu sare cu un morcov, o rădăcină de pătrunjel și o ceapă întreagă, foi de dafin, boabe de piper. Se lasă să fiarbă bine la foc potrivit. Se scoate burta și după ce s-a răcorit se taie în formă de tăiței mai groși, de asemenea și carnea de pe picior. Se pun într-o oală, se strecoară zeama în care au fiert și se lasă să mai dea câteva clocote. Se bat gălbenușurile cu 2 linguri de oțet de vin sau zeamă de lămâie și se amestecă încet cu zeama din oală. Se gustă ciorba de sare și de oțet și se servește fără să se mai pună pe foc.

194 Ciorbă de perișoare

2 l apă, 1 l borș, zarzavat de supă, verdeață, 3 roșii, sare, 1 gălbenuș, 2 linguri smântână. Perișoare: *500 g carne, 1 felie pâine, 2 linguri orez, 1 ceapă, 1 ou, sare, piper*

Se pun la fiert într-o oală cu apă un morcov, o rădăcină de pătrunjel și o ceapă, toate tăiate mărunt, și osul ce rămâne de la carne, lăsând să fiarbă bine. Se toarnă borșul fiert separat și strecurat, se adaugă verdeața tăiată fin, roșiile cărora li s-au scos semințele și sare. Se lasă să dea câteva clocote. Se face o tocătură din carne, adăugând miezul de la o felie de pâine muiat și stors bine, orezul, ceapa tocată fin, un ou, sare, piper. Se fac perișoare mici cu mâna udă și se pun la fiert în ciorbă. Înainte de a servi, se scoate osul care a fiert și se drege ciorba cu un gălbenuș bătut cu smântână.

195 Ciorbă de dovlecei umpluți

Aceleași cantități ca mai sus, plus 6 dovlecei tineri

Se pun la fiert un morcov, o rădăcină de pătrunjel, o ceapă, puțină țelină. Se aleg pentru umplut dovlecei tineri, mai subțiri, se rad de coajă, se taie în două și se scobesc înăuntru. Se face umplutura din ½ kg de carne. Osul rămas de la carne se pune și el la fiert împreună cu zarzavatul. Carnea se trece prin mașină împreună cu miezul de la o felie de pâine, muiat și stors bine, și se amestecă apoi cu puțin orez ales, spălat și înflorit (fiert puțin înainte), un ou, o ceapă mică tocată, verdeață și sare. Cu această tocătură se umplu dovleceii, care se pun la fiert în supa de zarzavat. Dacă mai rămâne umplutură, se fac perișoare care de asemenea se pun la fiert. Se fierbe borșul separat, se strecoară în oala cu dovlecei și se adaugă verdeață, câteva cozi de ceapă tăiate mărunt și sare cât trebuie. Se lasă să fiarbă la foc potrivit. Într-un castron se bate gălbenușul cu smântâna și se amestecă încet cu ciorba.

196 Ciorbă de dovlecei(*)

2 l apă, 1 l borș, zarzavat de supă, 3 dovlecei frumoși, 2 roșii, verdeață, sare, 1 gălbenuș și 2 linguri smântână (sau 1 lingură ulei și 1 lingură făină)

Se pun la fiert într-o oală cu apă o ceapă tăiată mărunt, un morcov și un pătrunjel întregi. Când zarzavatul este fiert, se adaugă borșul fiert separat, dovleceii curățați și tăiați potrivit, roșiile și puțină frunză verde de mărar și pătrunjel. Se potrivește ciorba de sare și avem grijă să nu fiarbă prea mult, ca să nu se sfărâme dovleceii. Se poate adăuga puțin rântaș de făină cu ulei; sau se drege ciorba cu un gălbenuș și puțină smântână (în primul caz ciorba este de post).

197 Ciorbă de fasole verde(*)

2 l apă, 1 l borș, zarzavat de supă, 500 g fasole grasă, verdeață, cozi ceapă verde, 1 ardei gras, 3 roșii mijlocii, sare

Se pun la fiert într-o oală cu apă un morcov, o rădăcină de pătrunjel și o ceapă tăiată mărunt. Se adaugă fasolea tăiată bucăți, verdeață, cozi de ceapă verde, un ardei gras, toate tăiate mărunt, și roșiile curățate de semințe. Când ciorba este aproape gata, se adaugă borșul fiert separat și strecurat. Se potrivește de sare. Se poate servi ciorba simplă sau dreasă cu ou și smântână.

198 Ciorbă de cartofi și fasole verde(*)

250 g fasole grasă, 250 g cartofi, în rest aceleași ingrediente și cantități ca mai sus

Se fierb într-o oală cu apă morcovul, rădăcina de pătrunjel și o ceapă, toate întregi. Se adaugă fasolea tăiată bucăți, iar la urmă cartofii curățați, tăiați în cuburi și sare. Se lasă să fiarbă până încep cartofii să se sfărâme. Se adaugă frunze de pătrunjel și mărar tăiate fin și borșul fiert separat și strecurat. Se lasă să mai dea un clocot. Se scot morcovul și rădăcina de pătrunjel și se servește ciorba simplă sau dreasă cu ou și smântână.

199 Ciorbă de cartofi și sfeclă(*)

1 sfeclă de aprox. 500 g, 250 g cartofi, în rest aceleași ingrediente și cantități ca la ciorba de fasole verde

Se curăță sfecla, se taie ca tăițeii sau se rade pe răzătoarea cu găuri mari și se pune la foc, într-o oală cu apă, cu un morcov întreg și o ceapă tăiată mărunt. Când sfecla este aproape fiartă, se adaugă cartofii curățați și tăiați felii subțiri, verdeață, sare. Când zarzavatul începe să se moaie se pune borșul fiert separat și strecurat. Se lasă să mai dea câteva clocote. Dacă vrem ca ciorba să aibă o culoare frumoasă, roșie, când este gata

dăm oala la o parte și, după ce a mai pierdut din fierbințeală, se pune sfeclă rasă (crudă) în strecurătoarea de macaroane și se cufundă în oală, astfel încât sfecla din strecurătoare să fie acoperită cu zeamă. Se ține așa vreun sfert de oră, până iese culoarea din sfeclă și ciorba se înroșește. Se scoate strecurătoarea cu sfecla crudă și se servește ciorba simplă ori dreasă cu ou și smântână.

200 Ciorbă de cartofi(*)

500 g cartofi, în rest aceleași ingrediente și cantități ca la ciorba de fasole verde

Se pun la fiert într-o oală cu apă un morcov întreg și o ceapă tăiată mărunt. Când apa a început să fiarbă, se adaugă cartofii curățați și tăiați în bucăți potrivite. Se pune sare și verdeață multă — mărar, pătrunjel, cozi de ceapă verde, leuștean, toate tăiate mărunt. Se adaugă borșul fiert separat. Se potrivește ciorba de acru și de sare. Este mai gustoasă dreasă cu smântână.

201 Ciorbă de fasole boabe*

3 l apă, 1 l borș, 300 g fasole uscată, zarzavat de supă, 200 g roșii, verdeață

Se pune fasolea la fiert. După ce a dat în câteva clocote, se schimbă apa cu alta, tot fierbinte. Se adaugă un morcov și un pătrunjel întregi și o ceapă tăiată mărunt. Când zarzavatul este aproape fiert, se pun sarea, borșul fiert separat și strecurat, roșiile și verdeața (mărar, pătrunjel, cozi de ceapă, leuștean). Se lasă să dea împreună în câteva clocote.

202 Ciorbă de verdețuri(*)

2 l apă, 1 l borș, o farfurie adâncă plină cu verdețuri, 3 linguri orez, 1 linguriță zahăr, sare

Se pun la fiert într-o oală cu apă frunze de lobodă, frunze de sfeclă, cozi de ceapă verde, mărar, pătrunjel și leuștean după gust, tăiate mărunt. Se adaugă borșul fiert separat și strecurat, sarea, zahărul și orezul ales și spălat. Se lasă să fiarbă. Se servește ciorba simplă sau dreasă cu gălbenuș și smântână.

203 Ciorbă de urzici(*)

500 g urzici (în loc de verdețuri), 1 ceapă, în rest aceleași ingrediente și cantități ca la ciorba de verdețuri*; orezul poate fi înlocuit cu crupe de porumb (păsat)*

Se aleg urzici tinere, se spală bine și se pun la fiert într-o oală cu apă. Se adaugă o ceapă tăiată mărunt și orez sau păsat. Când totul este fiert,

se pune borșul fiert separat. Se potrivește ciorba de sare, se lasă să mai dea câteva clocote și se servește simplă sau dreasă cu smântână.

204 Ciorbă de ștevie*

2 l apă, 1 l borș, 500 g ștevie, 1 ceapă, 1 lingură ulei, ½ lingură făină, 3 linguri orez sau 2 cartofi frumoși, sare

Se alege ștevia, se pune la fiert și se face la fel ca *ciorba de urzici* de mai sus. Separat se prăjește ușor o ceapă tocată cu o lingură de ulei; se pune făina, se rumenește și se stinge cu apă. Se amestecă în ciorbă și se lasă să mai dea un clocot. În loc de orez se pot pune la fiert câțiva cartofi tăiați mărunt.

205 Ciorbă de păsat (crupe de porumb)*

2 l apă, 1 l borș, o farfurie adâncă de păsat (crupe de porumb), verdețuri, sare

Se spală o farfurie cu păsat (crupe de porumb) și se pune la fiert într-o oală cu apă. Se adaugă verdețuri de tot felul tocate mărunt și când totul este bine fiert se toarnă borșul fiert separat. Se potrivește de sare.

206 Sârbușcă

1 l apă, 2 l zer, 1 morcov mijlociu, 1 ceapă, 300 g cartofi, 1 lingură mălai, sare

Se pun la fiert într-o oală cu apă un morcov întreg și o ceapă tăiată mărunt. Când apa a început să fiarbă, se adaugă cartofii curățați și tăiați în bucăți potrivite. După ce au fiert și cartofii, se toarnă zerul rămas de la strecuratul brânzei de vaci. Se potrivește de sare. Se lasă să dea iarăși în clocot și se adaugă o lingură de mălai turnat în ploaie, ca grișul. După câteva minute ciorba este gata.

207 Ciorbă de bureți*

2 l apă, 1 l borș, 500 g bureți, zarzavat de supă, sare

Ciorba se poate găti cu bureți proaspeți, cum au fost culeși din pădure, sau cu bureți uscați pentru iarnă. Se fierb într-o oală cu apă un morcov, un pătrunjel cu frunze, mărar și o ceapă. Se aleg bureții să nu fie viermănoși, se taie în două sau mai mărunt și se pun în oala cu zarzavat. Când sunt fierți se adaugă borșul fiert separat, se potrivește de sare și se lasă să mai dea împreună câteva clocote. Cine dorește poate să adauge puțin rântaș făcut dintr-o ceapă tocată, rumenită în ulei cu o lingură de făină și stinsă cu apă. Bureții uscați se pun la muiat de cu seară într-un vas cu apă.

208 Ciorbă de hribi (mânătărci)*

Aceleași cantități ca la ciorba de bureți, *plus o mână de orez sau arpacaș*

Se face la fel ca *ciorba de bureți* de mai sus, adăugând la fiert și orez sau arpacaș, care fierbe mai ușor dacă este muiat de cu seară în apă. De asemenea, hribii uscați trebuie muiați în apă de cu seară.

209 Ciorbă de crap

2 l apă, 1 l borș, 6 bucăți crap (cam 600 g), zarzavat de supă, 3 linguri orez, verdeață, sare

Se taie mărunt un morcov, o rădăcină de pătrunjel și ceapă. Se pun să fiarbă cu apă, adăugând orezul ales și spălat. Se curăță crapul, se scoate osul amar de la cap, iar după ce a fost spintecat și s-au scos intestinele se spală repede, fără a fi ținut mult în apă. Se taie bucăți și când zarzavatul este aproape fiert se pune și peștele în oală (de obicei, se aleg bucățile frumoase pentru prăjit sau altă mâncare, iar la ciorbă se pun capul și coada). Se lasă să fiarbă la foc potrivit. Se ia spuma și se potrivește de sare. Când este aproape gata, se toarnă borșul fiert separat și strecurat, precum și o mână de verdețuri tăiate mărunt. Se lasă să mai dea împreună un clocot. Ciorba se servește rece sau caldă. La fel se face și ciorba de pește mărunt.

210 Ciorbă de cap de nisetru

2 l apă, 1 l borș, 1 kg cap de nisetru sau morun, zarzavat de supă, 2 roșii, mărar și frunze de pătrunjel, leuștean sau tarhon, 3 linguri orez, sare, boia de ardei

Se taie în bucăți capul de nisetru sau morun și se face la fel ca *ciorba de crap* de mai sus, adăugând la fiert, după gust, și frunze de leuștean, tarhon, roșii curățate de pieliță și semințe, puțină boia de ardei.

211 Ciorbă de pește cu zeamă de varză

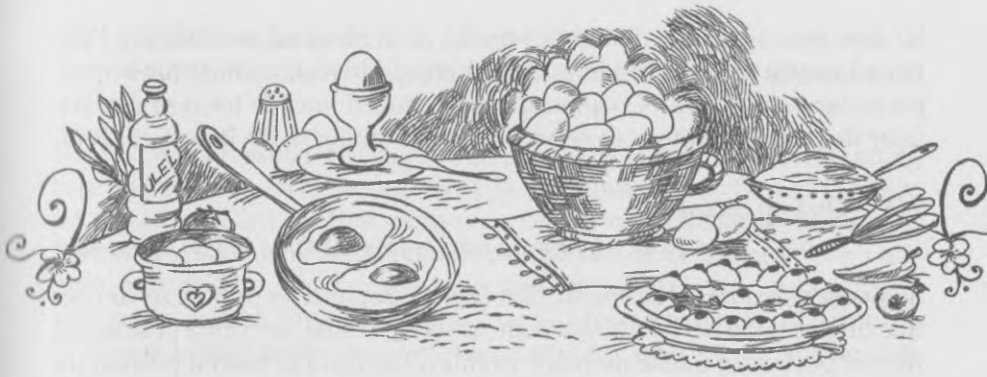
3 l zeamă de varză, zarzavat de supă, 600 g pește, verdeață

Se potrivește de acru zeama de varză, adăugând apă dacă mai trebuie. Se fierbe cu zarzavat tăiat mărunt — morcov, pătrunjel, ceapă. Când zarzavatul este aproape gata, se pune peștele curățat și tăiat în bucăți potrivite. Se lasă să fiarbă cât trebuie, se ia spuma, se potrivește de sare și se adaugă după gust verdeață tăiată mărunt (mărar, pătrunjel, tarhon etc.).

212 Ciorbă de chitici (pești mărunți)

Aceleași cantități ca la ciorba de crap

Se taie mărunt mult zarzavat de supă și se fierbe într-o oală cu apă. Se curăță peștișorii de intestine, strângându-i de la coadă spre cap, iar dacă sunt mai mari și au solzi se curăță și de solzi. Se spală și se pun la fiert în apa cu zarzavat. Se adaugă borșul fiert separat, se potrivește de sare. Peștele nu se fierbe prea mult ca să nu se sfărâme. Când ciorba este aproape gata, se adaugă o mână de verdeață tocată.



Mâncăruri de ouă

213 Ouă fierte, moi

Se socotesc câte 2 ouă de persoană

Ouăle pentru fiert trebuie să fie foarte proaspete. Dacă nu sunt curate trebuie spălate înainte de a fi puse la fiert; petele care nu se duc se freacă ușor cu puțină sare fină. Ca să rămână cleioase, ouăle se pot fierbe în mai multe feluri:

1. Se pune într-o cratiță apa să clocotească. Când dă în clocot, se face focul foarte mic, se pun ouăle cu o lingură, cu grijă ca să nu crape, se acoperă cu un capac și se țin astfel *4 minute*, fără să mai dea în clocot.
2. Se pune la fiert în cratiță apă suficientă ca să poată acoperi ouăle. Când apa fierbe, se dă cratița la o parte, se pun ouăle cu o lingură, încet, ca să nu se spargă, se acoperă, se pun iar pe foc și se lasă să dea în clocot. Se țin din acest moment *3 minute* pe foc. Se scot îndată din apă.
3. Se pune cratița cu apă la fiert. Când apa clocotește se pun ouăle încet, să nu se spargă, se acoperă și se țin la foc iute să clocotească numai *1 minut*. Se dă cratița cu totul la o parte de pe foc și se lasă încă *5 minute* ouăle în apă. Acest fel de a fierbe ouăle are avantajul că atunci când nu sunt servite imediat se păstrează un timp fierbinți în apă, fără să se întărească prea tare.

214 Ouă jumătate tari

Se socotesc câte 2 ouă de persoană

Ouăle jumătate tari au albușul întărit, iar gălbenușul moale. Se aleg ouă foarte proaspete și se pun la fiert în apă clocotită, în cantitate destulă ca să le acopere cu totul. Se lasă pe foc iute să fiarbă 6 minute. Se scurge apa fierbinte și se toarnă peste ouă apă rece, în care se țin încă 5 minute.

Se descojesc cu grijă și destul de repede, ca să nu se răcească de tot. Pentru a-l curăța ușor, iei oul în mâna stângă și-l lovești ușor de jur-împrejur cu lama unui cuțit. Coaja se sparge în bucăți mici de tot și se desface ușor de pe ou. Când nu se servesc imediat, ouăle se țin în apă călduță.

215 Ouă cu spanac

6 ouă, 1,5 kg spanac, 1 lingură unt, ½ lingură făină, 6 felii pâine, sare

Se pregătește *piureul de spanac* (RR 663–4). Separat se prăjesc în unt feliile de pâine. Se fierb *ouăle jumătate tari* (v. mai sus), se curăță și se așază fiecare peste câte o felie de pâine prăjită. Deasupra se toarnă piureul de spanac fierbinte.

216 Sufleu cu ouă

6 ouă, 1 lingură unt, 1 lingură făină, ½ l lapte, 2 albușuri, sare, un praf piper, 1 lingură parmezan ras

Se fierb *ouăle jumătate tari* (R 214), se descojesc și se așază fără să se atingă între ele într-o farfurie de sticlă rezistentă la foc, unsă cu unt. Separat se face următorul *sos de făină*: se prăjește ușor în unt o lingură de făină și înainte de a se îngălbeni se stinge cu lapte fierbinte. Se amestecă mereu cu lingura, ca să nu se facă cocoloașe. Se ia de pe foc, se pune sare și un praf de piper și se lasă apoi să fiarbă încet, la foc foarte slab, vreo jumătate de oră, ca să scadă. Se amestecă din timp în timp ca să nu se prindă. Când sosul este destul de gros, se amestecă ușor cu două albușuri bătute spumă, se toarnă peste ouă, se presară cu parmezan ras. Se dă sufleul la cuptor la foc potrivit. Se așază pe grătar ca să aibă căldură mai mult de sus și să nu se întărească ouăle.

217 Ochiuri românești

Se socotesc câte 2 ouă de persoană; pentru 12 ouă, 3 linguri unt topit

Se pune într-o cratiță apă la fiert, fără sare. Cratița trebuie să fie destul de mare pentru ca ouăle să nu fiarbă înghesuite unele în altele și să poată fi scoase ușor din apă. Când apa clocotește, se sparg ouăle pe rând într-o farfurioară mică și li se dă drumul în cratiță binișor, ca să nu se sfărâme. Se acoperă cratița, se dă la foc mic, astfel încât apa să nu mai clocotească. Se țin ouăle 3 minute, până ce albușul este coagulat fără ca gălbenușul să fie răscopt. Se scot cu grijă, cu o lingură lată, găurită, se așază pe farfuria cu care vor fi servite la masă și peste ele se toarnă unt topit, fierbinte. La fiert se poate adăuga puțin oțet (o lingură la un litru de apă). Acesta ajută ca albușul să nu se răsfire în apă și să se coaguleze egal în jurul gălbenușului. Ouăle pentru ochiuri românești trebuie să fie tot atât de proaspete ca și ouăle pentru fiert.

218 Ochiuri cu brânză

6 ouă, 1 lingură unt, ½ lingură făină, ½ l lapte, 6 linguri parmezan ras, sare

Se fac *ochiuri românești* fierte ca mai sus în apă cu puțin oțet. Se scurg și se așază într-o farfurie rezistentă la foc, unsă cu unt. Separat se face un sos alb din unt și făină, stins cu o ceașcă mare de lapte; se adaugă parmezan, cașcaval sau altă brânză rasă. Se lasă să fiarbă totul vreo 5 minute, amestecând mereu, ca să nu se prindă de fund. Se toarnă compoziția peste ouă, se presară 1 lingură de parmezan ras și se dă 5 minute la cuptor, la foc foarte iute. Se pot servi ouăle și imediat, fără să fie date la cuptor.

219 Ochiuri cu praz

6 ouă, 2 linguri unt, ½ lingură făină, 2 cești lapte, 1 fir praz, 6 felii pâine, 1 lingură parmezan ras, sare

Se pregătesc *ochiuri românești* (R 217) și se așază fiecare ou, bine scurs, pe o felie de pâine prăjită în unt. Feliile se pun pe o farfurie rezistentă la foc. Se face un sos alb ca mai sus, dar în loc de brânză se pune praz tăiat ca fideaua, înăbușit în unt. Se toarnă sosul peste ouă. Se presară parmezan ras și se dă la cuptor, la foc iute.

220 Ochiuri la capac

Se socotesc câte 2 ouă și unt cât o jumătate de nucă pentru fiecare persoană

Ochiurile la capac se pregătesc în farfurioare sau tigăițe rezistente la foc, cu care pot fi servite și la masă. Numărul farfurioarelor trebuie să fie egal cu numărul persoanelor. Mărimea lor trebuie să fie potrivită, ca să încapă numai bine 2 ouă. Se așază farfurioarele pe o tavă în cuptor și se pune în fiecare câte o bucată mică de unt proaspăt. Când untul s-a topit, se sparg ouăle cu grijă în farfurioare. Sare se pune, puțină, numai pe albuș, deoarece pe gălbenuș ar lăsa urme albicioase, care strică aspectul ouălor. Se țin la cuptor câteva minute la foc mic, până ce albușul devine lăptos. Se servesc ochiurile fierbinți, îndată ce sunt gata.

221 Ochiuri în formă

6–8 ouă, câte o bucățică de unt pentru fiecare ou

Se pune la foc o tigaie specială pentru ochiuri, cu 6 sau 8 adâncituri. În fiecare adâncitură se pune câte o bucățică de unt proaspăt ceva mai mare ca la ochiurile la capac, astfel ca ochiurile să nu se prindă deloc de fund și să poată fi scoase ușor din formă, și se dă drumul la câte un ou. Procedeul e același ca pentru *ochiurile la capac* (v. mai sus). Acestea se scot însă din formă și se servesc pe șuncă fierbinte, pe spanac, pe biftec etc.

222 Ochiuri la capac cu smântână

6 ouă, ½ lingură unt, 2 linguri smântână, sare, ½ lingură parmezan sau alt caşcaval ras

Se pregătesc *ochiurile la capac* după cum am arătat (R 220), doar că se întrebuinţează o singură formă cu marginile scunde, rezistentă la foc. Când ochiurile încep să se prindă, se toarnă peste ele smântâna amestecată cu un praf de sare, iar deasupra se presară caşcaval ras. Se mai ţin puţin la cuptor.

223 Ochiuri cu sos de roşii

6 ouă, ½ lingură unt, sare, ½ lingură parmezan sau alt caşcaval ras. Pentru sos: *500 g roşii, unt proaspăt cât o nucă, sare, 1 linguriţă zahăr, 1 frunză ţelină*

Se pregătesc ochiurile la fel ca mai sus. În loc de smântână însă, se toarnă deasupra *sos de roşii* (R 104), se presară caşcaval ras şi se mai dau puţin la cuptor.

224 Ochiuri cu slănină

6 ouă, 50 g slănină fiartă sau afumată, 50 g şvaiţer, 2 linguri smântână

Într-o farfurie rezistentă la foc, care merge la cuptor, se pun feliuţe subţiri, nu prea mari, de slănină şi deasupra bucăţele, tot destul de subţiri, de şvaiţer. Când slănina începe să se rumenească, se sparg deasupra ouăle cu grijă, se sărează, se pun două linguri de smântână şi se dau ochiurile la cuptor, la foc iute.

225 Ochiuri în tomate

6 ouă, 6 roşii frumoase, 1 lingură unt proaspăt, 6 feliuţe mici de şuncă, sare

Se aleg pătlăgele roşii netede şi destul de mari, ca să încapă în fiecare câte un ou. Se taie capacul, se golesc de miez, se pune în fiecare o bucăţică de unt proaspăt şi un praf de sare; se aşază într-o tavă unsă cu unt. Se dau la cuptor la foc iute şi se ţin până se înfierbântă. Între timp pregătim ochiurile în apă. Se aşază în fiecare roşie câte o feliuţă de şuncă rumenită în tavă sau câteva felii de ciuperci înăbuşite în unt. Deasupra se pune oul bine scurs de apă. Se dau roşiile câteva minute la cuptor şi se servesc.

226 Ochiuri în cuib

6 ouă, 6 felii parizer, untură [sau ulei] pentru prăjit, sare, câteva frunze salată

Se încinge untura [uleiul] într-o tigaie și se așază feliile de parizer. La căldură pielița dimprejur se strânge, felia de parizer luând forma unui cuib, în care se sparge câte un ou. Se presară albușul cu puțină sare și se țin ochiurile pe mașina de gătit până când sunt gata. Se așază pe farfurie cu frunze de salată împrejur. Ca să iasă bine cuiburile, feliile de parizer trebuie să fie neapărat întregi.

227 Ochiuri pe salată

6 ouă, 2 salate frumoase, 2 linguri unt, sare, piper alb (facultativ)

Se aleg frunzele de salată verde și se opăresc în apă cu sare. Se scurg, se adaugă o lingură de unt și se fierb înăbușit la foc mic. Se așază într-o farfurie rezistentă la foc și se sparg ouăle deasupra. Se pune sare și (facultativ) piper alb pe albușuri, se adaugă o lingură de unt topit și se dă farfuria la cuptor până ce ouăle încep să se prindă.

228 Ochiuri pe spanac

6 ouă, 1 gălbenuș, ½ kg spanac, 1 lingură unt, ½ lingură făină, 1 ceașcă zeamă de carne, ½ lingură șvaițer ras, sare

Se alege spanacul, se opărește și se înăbușă în unt cu puțină sare. Separat se face un *sos de făină* (R 110) din ½ lingură unt și ½ lingură făină, care se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne sau de apă. Când sosul este potrivit de gros se dă la o parte și i se adaugă un gălbenuș. Se unge cu unt o formă de sticlă rezistentă la foc, se pune spanacul, deasupra se așază ochiurile fierte în apă, iar peste acestea se toarnă sosul de făină. Se presară puțin șvaițer ras și se ține forma câteva minute la cuptor, până începe să se rumenească sosul de deasupra. Se servesc ochiurile pe spanac în formă.

229 Ouă în cuib pe spanac

6 ouă, 1 kg spanac, 2 linguri unt, 1 lingură smântână, 1 lingură brânză rasă, sare

Se alege spanacul și se fierbe. Se lasă la o parte, la cald, o lingură de spanac, iar restul se așază cu două linguri de unt într-o formă de sticlă rezistentă la foc. Se presară brânză rasă și se pune puțină smântână. Se bat albușurile, se adaugă sare și se toarnă peste spanacul din formă. Se netezește albușul cu dosul lingurii și din loc în loc se fac găuri rotunde, cât să încapă un gălbenuș. La mijloc se face o gaură ceva mai mare, în care se așază spanacul păstrat la cald. În fiecare gaură se pune câte un gălbenuș cu grijă, ca să rămână întreg. Se dă forma la cuptor, la foc potrivit, până se prinde gălbenușul. Se servesc ouăle în cuib pe spanac în formă.

230 Ouă prăjite în ulei

6 ouă, 1 pahar ulei pentru prăjit

Ouăle pentru prăjit trebuie să fie foarte proaspete. Se pune într-o cratiță mică un pahar de ulei și se dă la foc bun să se încingă. Când începe să fumege se sparge un ou pe o farfurioară, se sărează și i se dă drumul în ulei. Cu o lingură se adună albușul peste gălbenuș astfel încât oul să-și păstreze cât mai bine forma. Când este bine rumenit pe toate părțile, se scoate cu lingura cu găuri și se pune pe o sită. Se continuă la fel cu celelalte ouă. Ouăle trebuie prăjite pe rând și nu mai multe odată, ca să nu se lipească unele de altele. Se servesc cu sos de roșii sau lângă friptură, pește etc.

231 Jumări moldovenești (Scrob)

6 ouă, 1 lingură unt, 3 linguri lapte, sare

Se topește untul într-o tigaie. Se bat ouăle într-un castron, se adaugă laptele și sare cât trebuie. Se toarnă peste untul fierbinte și se amestecă pe foc cu lingura până când jumările încep să se întărească.

232 Jumări cu slănină

6 ouă, 50 g slănină afumată (sau șuncă), ½ lingură unt, 3 linguri lapte, sare

În tigaia în care se vor face jumările se pun bucățele mici de slănină și se lasă să se rumenească la foc potrivit. Se bat ouăle cu laptele, se adaugă sare (dacă slănina nu este prea sărată), se toarnă peste slănina rumenită și se amestecă pe foc până când jumările încep să se întărească. La fel se pot pregăti jumări cu șuncă tăiată mărunt.

233 Jumări cu brânză

6 ouă, 1 lingură unt, 2 linguri smântână, 2 linguri brânză rasă, 3 felii pâine tăiate cuburi, sare

Se bat ouăle cu smântâna și sarea. Se toarnă în tigaia în care s-a înfierbântat untul. Se amestecă și când jumările încep să se prindă se pune brânza rasă (parmezan, șvaițer sau cașcaval). Se servesc cu garnitură de cubușoare de pâine prăjite în unt.

234 Jumări cu ceapă

6 ouă, 1 ceapă frumoasă, 1 lingură unt, 3 linguri lapte, sare

Într-o tigaie se rumenește în unt, cu grijă să nu se înnegrească, o ceapă tăiată în felii foarte subțiri. Deasupra se toarnă ouăle bătute cu lapte și puțină sare. Se amestecă până când jumările sunt gata.

235 Jumări cu sardele de Lissa

6 ouă, 2 sardele de Lissa, 1 lingură unt, 3 linguri lapte

Se pune untul în cratiță la înfierbântat. Se bat ouăle cu laptele deoparte, se adaugă la 6 ouă 2 sardele de Lissa spălate, curățate de oase și tăiate în bucățele mici. Se toarnă totul în tigaia cu untul fierbinte. Se servesc jumările cu un sos de roșii.

236 Jumări cu vârfuri de sparanghel

6 ouă, câteva fire de sparanghel, 1 lingură unt, 3 linguri lapte, sare

Se fierbe sparanghel verde în apă cu sare. Se scurge bine și i se taie vârfurile și porțiunile din cozi care nu sunt ațoase în bucățele de vreo 2 cm lungime. Deoparte se pregătesc jumările în unt și când sunt aproape prinse se adaugă sparanghelul. Se amestecă ușor cu o lingură de lemn, ca să nu se sfărâme. Se pot servi aceste jumări cu garnitură de sparanghel fiert, tăiat în bucățele mici și prăjit ușor în unt.

237 Jumări cu pătlăgele vinete și roșii

4 roșii frumoase, 1 cățel usturoi, 1 lingură zahăr, 1 vânătă mijlocie, 1 lingură făină, 6 ouă, 3 linguri lapte, 2 linguri unt, untură [sau ulei] pentru prăjit, sare

Se curăță de semințe și se scurg de zeamă câteva roșii mijlocii bine coapte. Se pun roșiile într-o cratiță cu unt, un cățel de usturoi sfărâmat, sare și o linguriță de zahăr. Se lasă sosul de roșii să scadă la foc mic ½ oră. Se taie vânăta în felii subțiri de ½ cm, astfel încât să avem vreo 10–12 felii. Se opăresc feliile în apă clocotită cu sare și se țin sub teasc, ca să se scurgă apa din ele. Se dau apoi prin făină și se prăjesc în untură [sau ulei]. Trebuie pregătite în ultimul moment, ca să nu se moaie până când sunt servite. Se face un *scrob* obișnuit (R 231) din 6 ouă și se așază pe o farfurie de servit mai adâncă. La mijloc se face loc cu o lingură și se toarnă sosul de roșii, iar de jur-împrejur se pun vinetele prăjite.

238 Jumări cu mâncare de rinichi

Jumări moldovenești, rinichi cu ciuperci, *câteva roșii*

Se pregătesc *jumări moldovenești* (R 231) și se amestecă cu câteva roșii curățate de coajă și de semințe, tăiate bucăți. Se așază pe farfurie, se face loc la mijloc și se toarnă o mâncare de *rinichi cu ciuperci* (R 517). Aceste jumări se servesc foarte fierbinți.

239 Jumări în formă

7 ouă, 2 linguri unt, 3 linguri lapte, sare, ciuperci, 6 felii pâine, sos de roșii *sau* sos de ou

Se pregătesc *jumări moldovenești* (R 231), în care se adaugă câteva ciuperci tăiate felii și înăbușite în unt. Jumările trebuie să fie mai puțin prinse ca de obicei. Se dau deoparte și se adaugă un ou crud. Se amestecă și se umplu mici forme unse cu unt. Se pun formele pe baie de apă și se țin câteva minute pe mașina de gătit, până încep jumările să se întărească. Se răstoarnă pe felii de pâine prăjite în unt, iar împrejur se toarnă *sos de roșii* sau *sos de ou*.

240 Roșii umplute cu jumări

6 ouă, 6 roșii mari, 2 linguri unt, 3 linguri lapte, 1 lingură brânză rasă, sare

Se pregătesc roșiile la fel ca pentru *ochiuri în tomate* (R 225). Separat se pregătesc *jumările* (R 231). Când roșiile încep să se moaie, se umplu fiecare cu jumări, iar deasupra se presară brânza rasă. Se dau o clipă la cuptor și se servesc foarte fierbinți.

241 Omletă

6 ouă, 2 linguri lapte, sare, 1 lingură unt sau untură

Tigaia pentru omletă trebuie să fie din fontă groasă. Dacă este subțire, omleta se arde înainte de a se coace. De asemenea, trebuie să fie de mărime potrivită cu numărul ouălor, adică de vreo 25 cm diametru la marginea de sus pentru 6 ouă.
Se bat ouăle, se adaugă laptele (sau o lingură de smântână) și sare. Se pune tigaia cu o lingură de unt sau untură la foc tare și, când grăsimea s-a înfierbântat, se toarnă ouăle bătute. Când încep să se întărească, se introduce pe dedesubt un cuțit cu vârful lat sau se mișcă iute tigaia, ca să nu se prindă omleta pe fund. Cu ajutorul cuțitului se împăturește omleta în trei, după ce s-a pus garnitura dorită, și se servește.
Garnitura la omletă poate fi:
– piuré de spanac sau foi de spanac întregi, opărite și înăbușite în unt;
– roșii înăbușite în unt, după ce li s-au scos semințele;
– vârfuri de sparanghel fiert în apă, opărite cu unt;
– brânză, șuncă etc.

242 Omletă cu verdețuri

6 ouă, 2 linguri lapte, sare, 1 lingură unt sau untură, 2 linguri verdeață tăiată

După ce s-au bătut ouăle și s-au pus laptele și sarea, se adaugă verdeața (frunză de pătrunjel, mărar și cozi de ceapă verde), tăiată foarte fin. Se coace ca omleta simplă de mai sus.

243 Omletă cu șuncă

Aceleași cantități ca mai sus, dar șuncă în loc de verdeață

Se face ca mai sus, înlocuindu-se verdeața cu șuncă tăiată mărunt.

244 Omletă cu slănină

6 ouă, 2 linguri lapte, sare, 100 g slănină afumată

Se rumenesc în tigaie bucățele de slănină. Se toarnă deasupra ouăle bătute, amestecate cu laptele și sarea. Se coace omleta.

245 Omletă cu ciuperci

6 ouă, 2 linguri lapte, sare, 2 linguri unt, 250 g ciuperci

Se spală ciupercile și se taie în felii subțiri. Se înăbușă într-o lingură de unt până ce se moaie și scade zeama pe care o lasă. Se încinge restul de unt în tigaie. Se toarnă ouăle bătute cu lapte și sare; când încep să se prindă, se pun ciupercile. Se coace omleta.

246 Omletă cu ceapă

6 ouă, 2 linguri lapte, sare, 1 lingură unt, 1 ceapă

Se taie o ceapă în felii foarte subțiri și se rumenește în unt. Se toarnă deasupra ouăle bătute cu laptele și sarea. Se coace omleta.

247 Omletă cu ficați de pasăre

6 ouă, 2 linguri lapte, 2 linguri unt, 1 ficat de curcan sau 3 ficați de găină, sare, un praf făină

Se taie ficatul felii și se înăbușă într-o lingură de unt; se pune sare și un praf de făină. Se coace o *omletă* obișnuită (R 241). Când este gata se toarnă deasupra mâncărica de ficați, se împăturește omleta în trei și se servește. Aceeași omletă se poate servi și cu mâncărică de rinichi.

248 Omletă cu cartofi (1)

500 g cartofi, 4 ouă, 1 lingură unt, sare, piper

Se fierb cartofii cu coajă, se curăță și se zdrobesc fierbinți cu furculița. Se amestecă pasta de cartofi cu gălbenușurile, se adaugă sare, piper și la urmă albușurile bătute spumă. Se coace ca *omleta* obișnuită (R 241).

249 Omletă cu cartofi (2)

500 g cartofi, 3 ouă, untură [sau ulei] pentru prăjit, sare, piper, 1 linguriță mărar tocat

Se curăță cartofii și se rad cruzi pe răzătoarea cu găuri mici. Se adaugă ouăle, sare, piper, mărarul tocat. Se amestecă. Se pune tigaia cu untură [sau ulei] pe foc bun și, când s-a încins, se toarnă compoziția. Când omleta s-a rumenit pe o parte, se întoarce cu un cuțit și se rumenește și pe cealaltă parte. Se servește cu salată verde.

250 Omletă cu cartofi prăjiți

6 ouă, 2 linguri lapte, sare, untură sau ulei pentru prăjit, 300 g cartofi

Se curăță cartofii, se taie felii subțiri și se prăjesc în untură sau ulei. Când sunt rumeni, se toarnă deasupra ouăle bătute cu lapte și puțină sare, ca pentru orice omletă.

251 Omletă economică

4 ouă, 2 linguri făină, ¾ pahar lapte sau apă, drojdie cât o nucă, ½ lingură unt sau untură, sare, piper, verdeață

Se moaie cu puțină apă o bucățică de drojdie, se adaugă ouăle, făina și se amestecă totul cu laptele sau apa. Se pune piper, sare și puțină verdeață tocată. Se așază tigaia cu unt sau untură pe foc bun și când s-a încins se toarnă ouăle și se acoperă cu un capac. Când omleta s-a rumenit pe o parte, se întoarce cu un cuțit și se rumenește și pe cealaltă parte.

252 Ouă umplute în coaja lor

6 ouă, 1 lingură smântână, 1 felie pâine, sare, piper, 1 linguriță mărar tocat, unt pentru prăjit

Se fierb ouăle tari, după ce au fost bine spălate. Se lasă să se răcească. Se taie în două, în lung, cu un cuțit ascuțit, astfel încât să nu se sfărâme coaja. Se scot albușul și gălbenușul pe un fund de lemn, iar cojile se lasă la o parte. Se toacă oul destul de mărunt, fără să se zdrobească de tot. Se adaugă o lingură plină de caimac sau de smântână și miezul de la o felie subțire de franzelă, muiat în lapte. Se amestecă totul până nu se mai cunoaște pâinea. Se pune sare, piper și mărar tocat fin. Cu această pastă se umplu puțin bombat cojile de ou, se bat pe deasupra în pesmet fin și se prăjesc în unt numai pe partea umplută. Se servesc calde.

253 Ouă umplute cu ficați

7 ouă, 3 ficați de găină sau 1 ficat de curcan, 25 g unt proaspăt, sare, piper, 1 linguriță frunze de pătrunjel tocate, 2 linguri smântână, ½ lingură pesmet fin

Se fierb 6 ouă tari, se lasă să se răcească, se curăță și se taie în două în lungime. Se trec prin mașina de tocat ficații de pasăre fierți, precum și gălbenușurile răscoapte. Se freacă totul cu puțin unt, un gălbenuș crud, sare, piper și frunze de pătrunjel tocate fin. La urmă se adaugă un albuș bătut spumă. Cu acest amestec se umplu albușurile; umplutura care rămâne se subțiază cu smântână și se pune într-o farfurie rezistentă la foc, unsă cu unt. Deasupra se așază ouăle, se presară pesmet fin și se dă la cuptor un sfert de oră.

254 Ouă umplute cu creier, la cuptor

7–8 ouă, un creier de vițel, sare, piper, 2 linguri smântână, miez de pâine, parmezan ras

Se fierb 7–8 ouă tari, se răcesc, se curăță și se taie în două în lungime. Se scot gălbenușurile. Se curăță un creier de vițel și se ține pe foc 10 minute în apă clocotită. Se scurge după ce s-a răcit, se taie în bucăți și se freacă cu gălbenușurile răscoapte. Se adaugă sare, piper și smântână. Jumătate din compoziție se amestecă cu puțin miez de pâine muiat și stors; cu aceasta se umplu jumătățile de ou, care se așază unele lângă altele într-o formă rezistentă la foc, bine unsă cu unt. Restul de compoziție se subțiază cu puțină smântână și se toarnă peste ouă. Se presară parmezan ras. Se dă forma la cuptor, la foc potrivit. Se ține până începe conținutul să se rumenească.

255 Ouă umplute cu roșii

6 ouă, 2 gălbenușuri, 2 linguri unt, 1 felie pâine, 1 ceapă mică, 2–3 roșii sau 1 lingură bulion de roșii, 1 lingură smântână, sare, piper, pesmet

Se fierb 6 ouă răscoapte, se curăță și se taie în două în lungime. Se scot gălbenușurile și se freacă cu o lingură de unt făcut spumă, miezul de la o felie de pâine muiat în lapte și stors, 2 gălbenușuri crude și puțină ceapă tăiată mărunt și călită în unt. Se adaugă 2–3 roșii mijlocii, curățate de coajă și de semințe. Se pune sare, piper și dacă compoziția nu e prea moale se adaugă o lingură de smântână groasă. În lipsă de pătlăgele roșii, se poate pune o lingură de bulion de roșii. Cu această compoziție se umplu albușurile, care se presară apoi cu pesmet, se așază într-o tavă unsă cu unt și se dau la cuptor. Se servesc cu garnitură de piuré de cartofi sau piuré de spanac.

256 Ouă umplute cu brânză

6 ouă, 2 gălbenușuri, 2 linguri brânză rasă, 1 lingură smântână, 1 lingură unt, sare, piper alb. Pentru sos: *1 ceașcă smântână, 1 linguriță făină, sare*

Se fierb ouăle tari. Se curăță și se taie în două în lungime. Se scot gălbenușurile și se freacă într-un castron cu 2 gălbenușuri crude, puse pe rând. Se adaugă brânza rasă, smântână, sare și puțin piper alb. Se freacă bine până se face compoziția ca o smântână groasă și se umplu cu ea albușurile până în margini. Se presară ouăle cu parmezan ras și se așază într-o farfurie de sticlă rezistentă la foc. Se amestecă o ceașcă de smântână cu o linguriță de făină și un praf de sare. Se toarnă peste ouăle din farfurie, care se dau apoi la cuptor. Se servesc de îndată ce sunt fierbinți.

257 Ouă umplute cu pește

6 ouă, 200 g pește fiert, 1 lingură unt, ½ lingură făină, 1 ceașcă lapte, 2 linguri smântână, 1 lingură parmezan ras amestecat cu pesmet

Se pot întrebuința resturi de orice pește căruia i s-au scos oasele. Se fierb ouăle tari, se curăță și se taie în două în lungime. Se face din ½ lingură de unt și ½ lingură de făină, stinse cu lapte, un sos alb ca o smântână mai groasă. Jumătate din sos se amestecă apoi cu gălbenușurile răscoapte și cu peștele tăiat mărunt. Se pune sare. Cu compoziția aceasta se umplu ouăle cât se poate de mult, astfel ca umplutura să ajungă până în marginea albușului. Sosul rămas se amestecă cu smântâna și se toarnă într-o farfurie de sticlă rezistentă la foc. Deasupra se așază ouăle, se stropesc cu unt topit, se presară cu parmezan ras amestecat pe din două cu pesmet fin. Se dau la cuptor, la foc iute.

258 Ouă umplute, pané

6 ouă, 1 lingură unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 2 linguri brânză rasă, sare, piper. Pentru prăjit: *untură [sau ulei], 1 ou, făină, pesmet*

Se fierb ouăle tari, se curăță de coajă și se taie în două în lungime. Se scot gălbenușurile și se zdrobesc într-un castron cu o lingură de lemn. Se face un *sos alb* (R 113) bine legat, din o lingură de unt, o lingură de făină și o ceașcă de lapte. După ce s-a răcorit, se amestecă sosul cu gălbenușurile, două linguri de brânză rasă, sare, piper. Se umplu jumătățile de albuș, dându-le formă de ou întreg. Se dau prin făină, ou bătut și pesmet și se prăjesc în untură [sau ulei]. Se servesc cu sos de roșii.

259 Crochete de ouă

6 ouă, ½ lingură unt, ½ lingură făină, 1 ceașcă lapte, sare, piper, mărar tocat. Pentru prăjit: *untură [sau ulei], 1 ou, făină, pesmet*

Se fierb 6 ouă tari, se curăță de coajă și se toacă mărunt. Se face un *sos alb* (R 113) foarte legat din ½ lingură de unt și ½ lingură de făină care se sting cu o ceașcă de lapte; se lasă să fiarbă, până se îngroașă ca un

piuré. După ce s-a răcorit se amestecă sosul cu ouăle tocate, se adaugă sare, piper și puțin mărar. Se fac crochete de lungimea degetului, se dau prin făină, ou bătut și pesmet și se rumenesc în untură [sau ulei].

260 Chiftele ca de piept de pasăre

5 ouă, 1 ceapă, 1 felie pâine, 1 cartof, 1 lingură făină, sare, piper, verdeață, untură [sau ulei] pentru prăjit, 1 lingură pesmet

Se toacă ceapa mărunt și se prăjește în puțină untură [sau ulei]. Se bat într-un castron 4 ouă ca pentru omletă, se pune sare și se toarnă peste ceapa prăjită. Se fac jumări și când sunt gata se dau la o parte să se răcorească. Se trec apoi prin mașină împreună cu o felie de pâine muiată în lapte și stoarsă și un cartof, de preferință fiert. Se amestecă bine, se mai adaugă un ou crud, o lingură de făină, sare, piper și verdeață tocată. Se fac chiftele, se dau prin pesmet și se prăjesc în untură [sau ulei]. Se servesc cu salată verde.

261 Gogoși de ou în aluat

5 ouă, 1 gălbenuș, ½ lingură unt, ½ lingură făină, 1 ceașcă lapte (sau apă), sare, piper, aluat de clătite *dintr-un ou, untură [sau ulei]*

Se pregătește puțin *sos alb* (R 113) bine legat. Se fierb ouăle răscoapte, se curăță și se toacă nu prea mărunt. Se amestecă cu sosul, se adaugă gălbenușul crud și se potrivește compoziția de sare și piper. Se lasă să se răcorească. Se fac perișoare, se dau prin făină, apoi se moaie într-un aluat de *clătite* (R 939) și se prăjesc pe toate părțile în untură multă [ulei mult]. Se servesc cu sos de roșii.

262 Ouă răscoapte portugheze

6 ouă, 500 g roșii, 50 g unt, sare, 1 lingură parmezan ras

Se fierb ouăle tari, se curăță și se taie în felii. Se spală câteva roșii nu prea coapte și se taie de asemenea felii. O parte din aceste roșii se așază pe fundul unei farfurii rezistente la foc, bine unsă cu unt. Se presară puțină sare. Deasupra se așază feliile de ouă, apoi încă un rând de roșii. Se mai pune sare, apoi unt topit și se presară parmezan ras. Se dă la cuptor la foc potrivit.

263 Ouă tari cu cartofi

6 ouă, 500 g cartofi, 1 ceapă mică, 1 lingură unt, ½ lingură făină, 1½ ceașcă lapte, sare, piper, 2 linguri parmezan sau brânză albă rasă, unt proaspăt (cât o nucă)

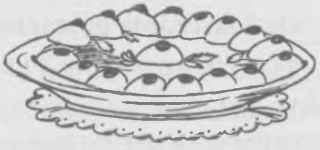
Se fierb atât ouăle, cât și cartofii, se curăță și se taie în felii. Se unge o farfurie rezistentă la foc cu unt și se așază rânduri, alternând, de cartofi

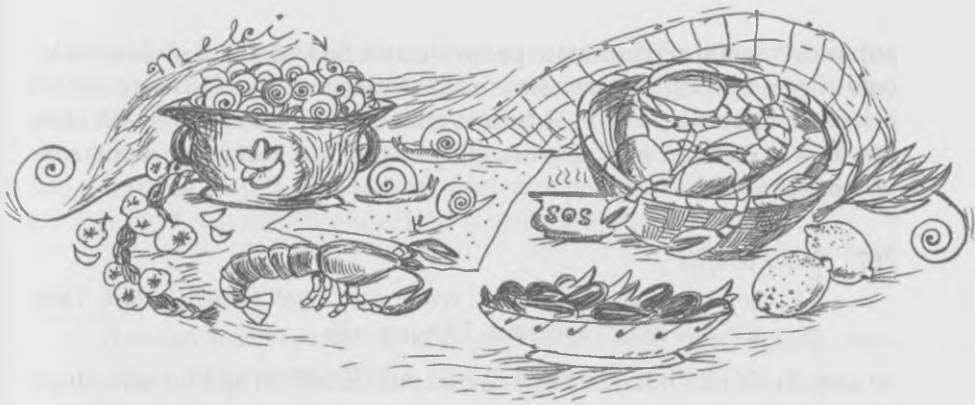
și de ouă. Separat se prăjește o ceapă rasă cu unt și ½ lingură de făină. Se stinge cu lapte fierbinte și se lasă să fiarbă până se face sosul ca o smântână nu prea groasă. Se adaugă sare, piper și puțină brânză rasă. Dacă sosul s-a făcut prea gros, se subțiază cu puțină apă. Se toarnă peste cartofii și ouăle din farfurie, se pun deasupra câteva bucățele de unt, se presară cu brânză rasă și se dă la cuptor. Se mai poate pregăti acest fel înlocuind sosul cu un pahar bun de smântână amestecat cu un praf de făină.

264 Ouă prăjite în aluat

6 ouă, 1 albuș, 100 g făină, 1 păhărel apă caldă, drojdie cât o alună, sare, 200 ml ulei pentru prăjit

Se fierb ouăle tari, se curăță de coajă și se taie în două în lungime. Se pregătește din timp aluatul în care vor fi prăjite ouăle, în felul următor: se cerne făina într-un castron, se face loc la mijloc, se pun o linguriță de ulei, un vârf de cuțit de sare și un păhărel de vin cu apă călduță, în care s-a muiat drojdia. Amestecăm cu furculița până obținem un aluat fără cocoloașe, subțire ca o smântână (cantitatea de apă depinde și de calitatea făinii). Se acoperă cu o farfurie și se lasă să dospească la loc cald 2–3 ore. Cu puțin înainte de întrebuințare, se adaugă un albuș bătut spumă; în această pastă se pun pe rând jumătățile de ou, căutând să fie bine acoperite cu aluat, apoi se scot și se prăjesc într-o cratiță cu ulei sau cu ulei amestecat cu untură, bine încins. Se scot ouăle prăjite pe o farfurie și se servesc cu salată verde.





Raci, melci, midii

265 Raci fierți

24 raci, apă cât să-i cuprindă, sare, 3–4 căței usturoi, 12 boabe piper, 1 foaie dafin (facultativ)

Se controlează ca toți racii pe care vrem să-i pregătim să fie vii. Se pune la fiert o oală cu apă, potrivind să fie atâta apă cât să cuprindă racii, nu mai mult. La 4 l de apă se adaugă o lingură plină de sare (în orice caz, apa se gustă și trebuie să fie ceva mai sărată decât se cere la gust), câțiva căței de usturoi și, după gust, o foaie de dafin. Se pune apa la foc iute. Când clocotește se aruncă înăuntru racii bine spălați în mai multe ape și scurși, și câteva boabe de piper. Se țin pe foc 5 minute, nu mai mult, socotite din momentul când au dat în clocot. Se lasă să se răcească în apa lor. Se așază frumos pe o farfurie, cu frunze de pătrunjel împrejur. Cine dorește poate să scoată mațul din gâturi când racii sunt încă vii, înainte de a-i fierbe; pregătiți însă astfel, racii sunt mai puțin gustoși.

266 Raci fierți cu vin

20 raci, 1 lingură unt, 1 morcov, 1 ceapă, 1 foaie dafin, 1 fir cimbru, pătrunjel verde, 2–3 căței usturoi, boabe piper, sare, 1 pahar vin alb, ½ pahar apă

Se aleg 20 de raci vii. Se spală în mai multe ape și se scurg bine. Se scoate mațul din coadă cu un cuțit ascuțit, fără să se rupă înotătoarea din mijlocul cozii. Într-o cratiță destul de mare ca să intre și racii, se călesc cu o lingură de unt un morcov și o ceapă tăiate felii, o foaie mică de dafin, un fir de cimbru, unul de pătrunjel, 2–3 căței de usturoi, câteva boabe de piper și sare. Când încep toate să se moaie, se adaugă un

pahar de vin alb și o jumătate pahar de apă. Se lasă sosul să dea în clocote și se pun racii. Se acoperă, se așază pe foc mare. Se întorc de 2–3 ori, ca să-i prindă pe toți căldura la fel. Se țin 15 minute. Se lasă să se răcească în cratiță. Se servesc așezați pe o farfurie, cu frunze de pătrunjel împrejur.

267 Raci prăjiți

24 raci mici, 3 căței usturoi, 12 boabe piper, sare. Pentru prăjit: *3 linguri făină, ½ ceașcă apă, sare, 3 linguri ulei*

Se aleg 24 de raci mici. Se fierb ca mai sus (R 265) în apă cu sare, după ce au fost bine spălați. Se lasă să se răcorească și se scot din apă. Se curăță gâturile, se trage mațul afară și se scot carapacea și stomacul, lăsând racul întreg cu labe cu tot. Se face într-un castron un aluat subțire ca o smântână din făină, apă și sare. Se încinge uleiul într-o tigaie. Se ia fiecare rac, se moaie în aluat, astfel ca să fie bine îmbrăcat de jur-împrejur, și se pune la prăjit în uleiul fierbinte. Se rumenesc racii pe o parte și pe alta. Se servesc fierbinți, ca să nu se moaie aluatul.

268 Pilaf de raci

18 raci mijlocii, sare, 3 căței usturoi, 10 boabe piper, 6 linguri ulei, 4 cești apă, 1 ceașcă mare orez

Se fierb racii (R 265) în apă cu sare, cu usturoi și piper. După ce s-au răcorit se curăță de coajă, se scoate mațul din gâturi, iar acestea împreună cu labele sunt puse la o parte. De asemenea se pot lăsa la o parte câteva carapace care se umplu la urmă cu orez și se servesc ca garnitură. Se îndepărtează stomacul și cele două pietre albe, când există, iar restul de coji se pisează bine într-o piuliță de piatră. Se încing într-o cratiță 3 linguri de ulei, se pun cojile pisate și când încep să se rumenească se sting cu 4 cești de apă. Se lasă să fiarbă bine. Se strecoară zeama printr-o sită fină. Separat se încing alte 3 linguri de ulei, se pune orezul ales și spălat și când începe să se rumenească se adaugă 2 cești de zeamă în care au fiert cozile de raci. Se dă orezul la cuptor 20–30 de minute și nu se mai umblă în el cu lingura. Când este gata se amestecă ușor cu labele și cu o parte din gâturi și se adaugă un praf de piper. Se așază într-o formă de tablă, păstrând câteva linguri, cu care se umplu carapacele. Se răstoarnă din formă pe o farfurie și împrejur se pun gâturile rămase și carapacele umplute cu orez. Se servește pilaful rece.

269 Scordolea de raci

18 raci mijlocii, 50 nuci, 1 felie pâine, câțiva căței usturoi, 100 ml ulei, 1 lingură oțet sau zeamă de lămâie, sare

Se fierb racii. Se curăță nucile de coajă și se macină. Se adaugă o bucată de miez de pâine albă, muiat în apă și stors, și după gust puțin usturoi pisat. Se freacă bine nucile și miezul de pâine într-un castron, punând câte puțin ulei, până se fac ca o cremă untoasă. Se adaugă sare și oțet sau zeamă de lămâie. Se așază scordoleaua pe farfurie și se pun împrejur raci fierți sau numai gâturile și labele curățate.

270 Melci fierți

3 duzini melci, 1 pahar oțet, 1 lingură sare, 1 pahar vin, 1 ceapă, 1 morcov, 3 căței usturoi, cimbru, foi dafin, sare, 10 boabe piper

Melcii sunt mai gustoși din octombrie până în martie, când sunt închiși pentru iarnă cu o pojghiță ca un capac, formată din sucurile lor întărite. Se pot mânca și în lunile de vară, dar atunci trebuie ținuți vreo 15 zile într-un loc răcoros, într-un paner închis sau într-o cutie, ca să-și lase toată murdăria pe care o au în intestine.
Se spală melcii bine în mai multe ape. Dacă au capac, acesta se desprinde ușor cu vârful unui cuțit ascuțit. Se pun într-un vas încăpător și se toarnă peste ei un pahar de oțet și o lingură de sare de bucătărie. Se amestecă ușor și se țin astfel 2 ore ca să se dizolve sucurile pe care le conțin. Se scurg și se spală în mai multe ape. Se pun apoi la foc cu 1½ litru de apă rece și un pahar de vin, se adaugă ceapa și morcovul tăiat felii, mirodeniile, sarea. Când încep să fiarbă se ia spuma de 2–3 ori. Se acoperă și se lasă să fiarbă în clocote mici 3 ore. Se servesc calzi, cu lămâie.

271 Melci umpluți

Aceleași cantități ca mai sus, plus 1 lingură unt topit, câteva fire arpagic, 3–4 căței usturoi, 100 g unt proaspăt, 1 lingură frunze pătrunjel, 1 lingură pesmet

Se curăță și se fierb melcii după cum am arătat mai sus. Cât sunt încă fierbinți, se scot cu un ac mare din scoică. Se pun pe o farfurie. Într-o tigaie se înfierbântă o lingură de unt. Se pun melcii, arpagicul tăiat mărunt, un cățel de usturoi sfărâmat cu lama cuțitului, sare și piper. Se țin 5 minute amestecând mereu, ca să nu se rumenească melcii. Se păstrează apoi la rece acoperiți, până vor fi întrebuințați. Între timp, scoicile sunt bine spălate înăuntru, scurse și puse pe o sită sau un șervet ca să se usuce. Separat se freacă untul cu o lingură plină de frunze de pătrunjel tocate fin, 3 fire de arpagic tot foarte bine tocate, 3 căței de usturoi bine sfărâmați, sare, piper. Din untul astfel pregătit se pune în fiecare scoică, în fund, cât un bob de fasole, se introduce melcul și se acoperă iar cu unt, netezind suprafața cu un cuțit. Se așază melcii unul lângă altul,

cu gura în sus, într-o farfurie rezistentă la foc. Se presară puțin pesmet și se stropesc cu 3–4 linguriță de vin. Se țin la cuptor încins până se înfierbântă bine. Se servesc imediat.

272 Melci cu sardele și capere

24 melci, sare, 2 linguri unt, 1 lingură frunze de pătrunjel tocate, 1 ceapă, 3 linguri pesmet, 3 sardele de Lissa, 1 lingură capere tocate, 2 linguri smântână

Se fierb 2 duzini de melci, ca mai sus (R 270), se scot din scoică cu un ac mare. Se încing într-o tigaie 2 linguri de unt, se adaugă o lingură de pătrunjel verde tocat fin, o ceapă tăiată fin și 3 linguri de pesmet. Se rumenesc toate ușor. Se pun melcii, trei sardele de Lissa bine spălate și tăiate mărunt, o lingură de capere tocate. Se prăjesc înăbușit. Când sunt aproape gata, se toarnă 2 linguri de smântână și se mai ține tigaia pe foc până când smântâna e gata să fiarbă. Se servesc melcii cu garnitură de crochete sau friganele.

273 Melci prăjiți în aluat

Aceleași cantități ca la melci fierți, *în plus 1 ou, 2 linguri făină, 2 linguri lapte, 1 linguriță ulei, 1 lingură arpagic tocat, untură sau ulei pentru prăjit*

Se fierb melcii (R 270) și se scot din scoică. Cu 2 ore înainte se face un aluat ca de *clătite* (R 939) din făină, lapte, 1 linguriță de ulei, 1 gălbenuș și sare. Înainte de a se pune la prăjit, se adaugă în aluat albușul bătut spumă și arpagicul tăiat fin. Cu un sfert de oră înainte de a-i servi, se iau câte 8–10 melci odată, se moaie în aluat, se întorc cu o furculiță, ca să se acopere complet cu aluat, și li se dă drumul în grăsime clocotită (untură sau ulei). Se repetă operația de 2–3 ori până se prăjesc toți melcii. Trebuie procedat repede, pentru ca primii melci să nu stea prea mult la o parte până sunt ultimii gata. Se servesc fierbinți cu o garnitură de pătrunjel prăjit puțin în untură sau ulei.

274 Midii fierte

1½ kg midii, 1 pahar vin, 1 ceapă, câteva fire pătrunjel, 1 fir cimbru, 1 foaie dafin, 2 căței usturoi, sare, piper

Ca și la raci, o primă condiție la pregătirea midiilor este ca ele să fie cât se poate de proaspete. Fie că sunt servite cu scoică cu tot sau fără, trebuie să fie mai întâi foarte bine spălate, chiar rase cu cuțitul, ca să nu rămână vreo urmă de nisip. Nu se țin prea mult în apă, ci se spală pe rând, una câte una. Scoicile trebuie să fie bine închise. Când sunt între-

deschise, introducem foarte puțin vârful unui cuțit. Dacă se închid imediat înseamnă că midiile sunt vii, dacă nu se închid înseamnă că sunt moarte și trebuie aruncate. După ce sunt bine spălate, se pun într-o cratiță încăpătoare nu prea multe odată, ca să le cuprindă focul la fel pe toate. Midiile puse la foc se deschid imediat dacă sunt vii. Se adaugă ceapa tăiată felii, mirodeniile, sarea și un pahar de vin alb sau de apă. Se acoperă cratița și se lasă să fiarbă la foc iute. Din când în când se saltă cratița, ca să vină toate midiile în contact cu focul. După 10–15 minute trebuie să fie toate deschise, deci gata. Se scot pe rând, se îndepărtează jumătatea de scoică de care nu este prinsă carnea și se pun într-un castron. Se scurge deasupra zeama din cratiță, dar încet, pentru ca nisipul care s-a mai desprins de pe midii la fiert să rămână la fund. Se servesc calde cu zeamă de lămâie.

275 Midii pescărești

Aceleași cantități ca mai sus, plus 50 g unt proaspăt, 2 linguri pesmet, 1 lingură pătrunjel verde tocat, 1 linguriță zeamă de lămâie

Se fierb midiile ca mai sus. Se scoate cu totul carnea din scoică și se ține la cald, dar nu direct pe foc. Se scurge și zeama în alt vas. Se spală cratița, se pune un pahar nu prea plin de vin alb și o ceapă mică tăiată mărunt. Se lasă să scadă la foc iute. Se adaugă zeama în care au fiert midiile și se lasă să dea 2–3 clocote. Se face focul foarte mic, se adaugă untul tăiat în bucățele ca să se topească repede și pesmetul turnat ca o ploaie, ca să nu facă cocoloașe, apoi pătrunjelul și zeama de lămâie. Se pun midiile în sos, se mai lasă pe foc, dar fără să fiarbă. Se servesc fierbinți.

276 Pilaf de midii

Aceleași cantități ca la midii fierte, *plus 1 ceașcă orez, unt sau ulei pentru prăjit, 1 ceapă mică, 1 linguriță bulion de roșii, sare, piper*

Se fierb midiile în apă (R 274) și se scoate carnea dinăuntru. Se prăjește ușor în unt sau ulei o ceapă mică tăiată mărunt și o ceașcă de orez ales, spălat și apoi bine uscat. Se stinge orezul cu 2 cești din zeama în care au fiert midiile, la care se adaugă, la nevoie, zeamă de carne sau apă. Se pune bulionul de roșii, sare și piper. Se dă la cuptor. Când orezul este aproape gata, se pun midiile. Se răstoarnă pilaful și se servește fierbinte.

277 Midii prăjite

Aceleași cantități ca la midii fierte, *plus 1 ou, 2 linguri făină, 2 linguri lapte, sare, piper, untură sau ulei pentru prăjit*

Se fierb midiile așa cum am arătat mai sus (R 274) și se scot din scoică. Se face un aluat gros ca o smântână din ou, lapte, făină, sare și piper. Se iau midiile cu o furculiță, se moaie în aluat și se pun la prăjit în untură sau în ulei fierbinte. Se servesc cu zeamă de lămâie.

Pește

Peștele nu trebuie gătit decât dacă este foarte proaspăt — atunci când are ochii limpezi și nu înfundați, branhiile (organele de respirație) roșii și carnea tare.

278 Crap rasol

1 crap de 1,5 kg, 1 ceapă, zarzavat de supă, 1 pahărel oțet, 2 l apă, 1 foaie dafin, sare, 5 boabe piper

Se curăță peștele de solzi și se scoate cu grijă osul amar de la cap, care strică gustul peștelui la fiert. Se curăță înăuntru și se spală. În vasul special de fiert peștele [de formă alungită, cu capac și având fixat înăuntru, cam la jumătate din înălțimea vasului, un grătar pe care se așază peștele], se fierb în apă cu sare un morcov, o ceapă, o rădăcină subțire de pătrunjel, câteva felii de cartofi, o foaie de dafin, câteva boabe de piper. Peștele capătă un gust deosebit dacă adăugăm la fiert puțin oțet sau vin alb. Înainte de a-l pune la fiert îl opărim cu 4–5 linguri de oțet, ca să-și păstreze culoarea albăstruie a pieliței. Acest oțet se poate adăuga apoi la fiert. După ce a fiert zarzavatul, tragem vasul de pe foc, așezăm peștele pe grătar și-l lăsăm în apă. În momentul când punem peștele la fiert, apa nu trebuie să mai fiarbă, căci dacă peștele este cuprins brusc de căldură prea mare pielea i se strânge și carnea se desface. Numai atunci când avem o îndoială asupra prospețimii peștelui îl punem la fiert direct în apă clocotită. Timpul cât se ține peștele la fiert depinde de mărimea lui. Se cunoaște dacă este gata atunci când, trăgând de o înotătoare, carnea se desprinde ușor. Peștele rasol servit rece se lasă să se răcească în apă. Se scoate apoi o dată cu grătarul, se așază cu grijă pe o farfurie lungă, ca să nu se sfărâme, și împrejur se pun zarzavatul fiert și frunze verzi de pătrunjel sau felii de lămâie. Se servește cu maioneză. Se poate servi și cald cu *sos olandez* (R 107).

279 Piftie de crap

1 kg pește, 1½ l apă, sare, 3–4 căței usturoi (facultativ)

Se curăță peștele ca pentru rasol. Se taie în bucăți potrivite, care se pun împreună cu capul într-o cratiță cu apă cât să le cuprindă. Se fierb la foc potrivit. Se ia spuma și se adaugă sare. Se lasă să fiarbă până când zeama este atât de scăzută încât, luând o picătură între degete, le simțim cleioase. Dacă peștele este fiert, iar zeama nu este destul de concentrată, se scoate peștele și se lasă să mai scadă zeama cât trebuie. La nevoie se poate adăuga o foaie de gelatină. Se așază peștele într-o farfurie adâncă sau într-un castron și deasupra se strecoară zeama. După gust, se poate pune puțin usturoi pisat în zeama răcorită, înainte de a fi strecurată în castron. Se ține piftia câteva ore la rece, ca să se închege.

280 Burtă de crap în saramură

1 crap de 1 kg, 1 lingură ulei, 1 linguriță boia, sare

Se alege un crap mai mare, se curăță și se taie capul și coada. Se despică peștele în două în lungime, se scot înotătoarele, șira spinării, precum și oasele mai mari. Se ung jumătățile de crap cu ulei și se frig la grătar, întâi pe o parte, apoi pe cealaltă. Între timp se fierbe apă cu sare și cu puțină boia de ardei. Se așază peștele în farfurie, se toarnă saramură deasupra și se servește, rece, cu mămăligă. Capul și coada se fierb și se pot întrebuința la ciorbă sau la piftie.

281 Mâncare de crap (Matelote)

1 crap de 1 kg, 1 lingură unt sau ulei, 20 fire arpagic, ½ lingură făină, 2 pahare vin roșu, pătrunjel verde, foi dafin, 2 căței usturoi, piper, sare

Se curăță crapul și se taie în bucăți de mărime potrivită, care se lasă cu sare până pregătim sosul. Se pune la foc într-o cratiță o lingură de unt sau ulei cu arpagicul curățat și opărit. Când arpagicul începe să se îngălbenească, se pune făina. Se amestecă pe foc 5 minute. Se adaugă vinul, pătrunjel verde, foaia de dafin și usturoiul pisat mărunt. (Cui nu-i place mirosul tare de usturoi îl lasă nesfărâmat și îl scoate înainte de a servi.) Se lasă să fiarbă sosul acoperit un sfert de oră. Se pune peștele cu un praf de piper, se lasă să mai fiarbă înăbușit, până când este gata. Se servește cald. Aceeași mâncare se poate face din pește amestecat, de exemplu din lin, știucă și țipar.

282 Ghiveci de crap

1 crap de 1 kg, 3 linguri ulei, 1 ceapă, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, 1 țelină, 2 linguri bulion sau 4 roșii, o mână mazăre, o mână fasole verde, 5 boabe piper, sare

Se curăță peștele, se taie în bucăți, se dă sare și se lasă să stea până pregătim zarzavatul. Se prăjește în ulei ceapa tăiată felii; când este îngălbenită se adaugă un morcov, o rădăcină de pătrunjel și țelina, tăiate felii; când acestea încep să se moaie, se adaugă bulionul subțiat cu apă sau roșiile, apoi mazărea și fasolea verde și câteva boabe de piper. Când toate sunt aproape fierte, se pune peștele cu 2 linguri de ulei și se lasă să fiarbă înăbușit la cuptor. Mâncarea trebuie să fie scăzută, dar dacă ni se pare că scade prea tare și peștele nu este încă gata mai adăugăm puțină apă. Se servește rece.

283 Plachie de crap

1 crap de 1 kg, 3 linguri ulei, 3 cepe mijlocii, 1 pahar vin roșu, 1 lingură bulion, 6 felii lămâie, 2 foi dafin, 5 boabe piper, sare

Se pregătește peștele la fel ca pentru prăjit (R 291). Se rumenesc în ulei cepele tăiate felii. Se sting cu vinul roșu, la care adăugăm bulionul, lămâia, foile de dafin și piperul. Se pun într-o tavă atât peștele, cât și uleiul în care l-am prăjit, trecut prin sită. Se dă la cuptor să fiarbă înăbușit până scade cât trebuie. Se servește rece. Plachia se poate pregăti și cu peștele neprăjit.

284 Papricaș de crap

1 crap de 1 kg, 3 cepe mijlocii, untură [sau ulei] pentru prăjit, 2 linguri bulion, ½ linguriță boia, sare

Se curăță crapul și se taie în bucăți potrivite. Se prăjește ceapa tăiată foarte subțire cu untură [sau ulei]. Când începe să se îngălbenească, turnăm bulionul subțiat și amestecat cu boiaua de ardei. Punem sare. Adăugăm peștele și-l lăsăm să fiarbă înăbușit. Se servește papricașul cald.

285 Crap umplut cu orez

1 crap de 1 kg, 2 cepe mijlocii, ½ ceașcă orez, 25 g stafide, 1 lingură vin, ulei, sare, piper

Se curăță peștele și se sărează. Se prăjesc în ulei cepele tăiate mărunt cu ½ ceașcă de orez ales și spălat. Se adaugă câte puțină apă, până începe orezul să fiarbă. Se pun sarea, piperul, stafidele alese și spălate și se amestecă totul bine cu o lingură de vin alb. Se umple crapul pe la burtă astfel încât să nu fie prea plin, deoarece orezul se mai umflă la foc. Se coase ca să nu curgă umplutura. Se așază într-o cratiță lungă cu puțină apă cu sare și două linguri de ulei. Se unge și deasupra cu ulei și se dă la cuptor. Se ține la foc potrivit cam o oră. Din când în când se mai unge cu sosul din cratiță. Înainte de a servi crapul umplut, i se scot ațele.

286 Crap umplut cu ciuperci

1 crap de 1 kg, 1 ceapă mică, 2 felii pâine, 150 g ciuperci, 1 ou, 1 gălbenuș, 3 linguri unt, sare, piper, pătrunjel verde

Se curăță crapul și se sărează. Se prăjește ușor în unt o ceapă tăiată mărunt. Se amestecă apoi cu pâinea muiată în lapte și stoarsă, cu pătrunjelul tocat și cu ciupercile curățate, tăiate mărunt și înăbușite în unt. Se adaugă un ou întreg și un gălbenuș, sare și piper. Se umple crapul pe la burtă și se coase cu 2–3 împunsături. Se așază într-o tavă cu o lingură de unt și puțină apă cu sare. Se dă la cuptor și se unge din când în când cu zeama din tavă. Se ține aproximativ o oră la foc potrivit. Se servește cu *sos olandez* (R 107).

287 Crap pe varză

1 crap de 1 kg, 1 varză mijlocie, untură [sau ulei] pentru prăjit, 1 pahar vin alb, sare, piper, un praf ienibahar, 2 foi dafin, 1 lingură unt

Se curăță crapul, se crestează pe spate și se dă sare. Se taie mărunt o varză mijlocie și se înăbușă cu o lingură de untură [sau cu ulei]. Se ține până se moaie fără să se rumenească. Se așază în cratița în care vom găti peștele. Se toarnă un pahar de vin alb, se adaugă sare, piper, ienibahar și foile de dafin. Deasupra se așază peștele. Se pune o lingură de unt, cu care se unge și peștele. Se dă la cuptor. Se ține la foc mijlociu circa o oră și jumătate, până începe peștele să prindă culoare, iar varza devine destul de scăzută. Între timp se mai unge de vreo două ori cu unt. Se servește crapul pe varză cald.

288 Crap la cuptor

1 crap de 1,5 kg, 3 linguri ulei, 1 pahar vin alb, 3 cepe, 2 căței usturoi, 2 foi dafin, 5 boabe piper, 1 lingură bulion de roșii, sare

Se curăță crapul, se sărează pe afară și înăuntru și se lasă să stea cel puțin un sfert de oră. Se așază într-o cratiță lungă și se adaugă ceapa tăiată felii subțiri, usturoiul, vinul alb, uleiul, foile de dafin, piperul, bulionul de roșii și sarea. Se unge bine crapul cu ulei, se dă la cuptor și se ține cam o oră și jumătate. Se udă din când în când cu sosul din cratiță. Dacă acesta scade prea mult înainte de a fi peștele gata, se mai pune puțină apă. Înainte de a servi crapul se scoate usturoiul.

289 Crap fript la cuptor

1 crap de 1,5 kg, 2 linguri unt (sau ulei), sare

Se curăță crapul și se sărează. Se lasă întreg, dar se crestează în lat, de 1 cm adâncime, din loc în loc, ca să pătrundă căldura iute până în interior.

Se așază într-o tavă cu o lingură de unt (sau cu ulei). Se unge cu unt (ulei) și pe deasupra și se dă la cuptor, la foc mijlociu. Este gata în circa o oră. Se unge cu unt (ulei) din timp în timp. Se servește cu *sos olandez* (R 107).

290 Crap fript à la grec

1 crap de 1,5 kg, ½ ceașcă ulei, sare, piper, lămâie, pătrunjel verde

Se curăță crapul, se spală și se despică în lungime, fără să se despartă complet părțile una de alta. Se sărează și se presară un praf de piper. Se așază într-o tavă cu partea din afară în sus. Separat se încinge uleiul și, când începe să sfârâie, se toarnă deasupra peștelui. Se dă tava la cuptor, având grijă să ungem din când în când peștele cu uleiul din tavă. Când este frumos rumenit, se așază în farfurie și se servește răcorit, cu zeamă de lămâie și pătrunjel verde ușor rumenit în ulei.

291 Crap prăjit

1 crap de 1 kg, 100 ml ulei, 2 linguri făină, sare, pătrunjel verde, câteva felii lămâie

Se curăță peștele, se taie în bucăți de mărime potrivită și se sărează. Se înfierbântă uleiul într-o tigaie. Se usucă peștele cu o cârpă, se dă prin făină și se prăjește pe amândouă părțile în uleiul fierbinte. Se așază pe o farfurie lungă, iar împrejur se pun frunze de pătrunjel și felii de lămâie. Se servește cald, dar este bun și rece. Se poate prăji și în pesmet; în acest caz, după ce se dă prin făină, se trece prin ou și pesmet și apoi se prăjește.

292 Crap la grătar

3 crapi mici (până la 500 g unul), 2 linguri ulei, sare, lămâie

Se aleg crapi mai mici (ciortani), se curăță de solzi, se fac crestături de ½ cm adâncime în lat, pe ambele părți, la distanța de 2–3 cm, se sărează și se lasă astfel un sfert de oră. Se ung bine cu ulei și se pun pe grătar, la foc potrivit. Trebuie ținuți cam ½ oră, întorcându-i cu grijă pe o parte și pe alta și ungându-i cu ulei. Se servesc fierbinți cu lămâie.

293 Crap la proțap

1 crap de 1,5–2 kg, sare

Crapul la proțap se pregătește numai afară. Se curăță un crap frumos și se despică în lungime fără să se despartă complet părțile una de alta. Se dă sare. Se prinde crapul între două bețe paralele sus și jos, astfel încât să rămână deschis, și se leagă centrele acestor bețe de un par, proțapul,

care se înfige în pământ ca un țăruș. De obicei, de o parte și de alta a proțapului cu crapul se face câte un foc la distanță de câte 50–60 cm de el, astfel încât crapul să se frigă încet, pe amândouă părțile odată. Sau se face un foc de crengi într-o adâncitură din pământ; se înfige proțapul înclinat deasupra jarului și se rumenește frumos pe o parte, apoi pe cealaltă.

294 Biban în saramură

1,5 kg biban, sare, 1 linguriță boia

Bibanii se curăță mai greu de solzi, de aceea întâi se frig și apoi li se rad solzii. Se curăță peștii înăuntru și se spală. Se usucă și se pun să se frigă direct pe plita încinsă și bine presărată cu sare. Se întorc pe o parte și pe alta încet, ca să nu se sfărâme. Pe măsură ce sunt gata, se pun pe un fund de lemn și ușor, cu un cuțit, se curăță solzii și negreala rămasă de la fript. Se așază într-o farfurie adâncă sau într-un castron, se toarnă peste ei apă fiartă și sărată în care punem și un ardei mic iute sau puțină boia de ardei. Se servesc reci cu mămăligă. Cine ține să-i curețe întâi de solzi să încerce cu răzătoarea de legume.

295 Caras în saramură

Aceleași cantități ca pentru biban în saramură

Se curăță peștele, se rade de solzi și se pregătește la fel ca bibanul (v. mai sus).

296 Guvizi prăjiți

1,5 kg guvizi, 2 linguri făină, 100 ml ulei, sare, frunze pătrunjel, lămâie

Se curăță peștii, se sărează și se lasă să stea ½ oră. Se usucă folosind o cârpă curată, se dau prin făină și se prăjesc în ulei fierbinte. Se așază pe farfurie cu frunze de pătrunjel. Se servesc cu lămâie.

297 Aterini prăjiți

1,5 kg aterini, 2 linguri făină, 100 ml ulei, sare, lămâie

Se curăță la fel ca porcușorii (v. în continuare) și se prăjesc în ulei.

298 Porcușori prăjiți

Aceleași cantități ca mai sus

Porcușorii sunt migălos de curățat, dar foarte gustoși. Se spală, se scot mațele fiecăruia, strângându-l de la coadă spre cap. Se prăjesc la fel ca guvizii. Sunt gustoși când sunt bine rumeniți. Se servesc cu lămâie.

299 Șalău rasol

Aceleași cantități ca la crapul rasol

Se pregătește ca și *crapul rasol* (R 278).

300 Șalău cu maioneză

Aceleași cantități ca la crapul rasol

Se fierbe șalăul. Se scurge bine de apă, se scot cu grijă toate oasele. Carnea se desface mai ușor când peștele este cald. Se scoate carnea cât mai întreagă. Se așază pe o farfurie lungă de forma peștelui și se toarnă deasupra un *sos maioneză* (R 86). Se pun împrejur, după gust, foi de salată verde, aspic, gâturi de raci, feliuțe de castraveți în oțet etc.

301 Șalău umplut

1 șalău de 1 kg, 1 știucă de 500 g, 1 felie pâine, 2 gălbenușuri, 1 ceapă mică, 2 linguri unt, 1 ceașcă vin alb, sare, piper, 1 lingură frunze pătrunjel, 100 g ciuperci (facultativ)

Se curăță șalăul. Se sărează. Se ia un alt pește mai mic, cam de ½ kg, șalău sau știucă, se curăță, se scoate carnea crudă de pe oase, se îndepărtează pielea. Se dă prin mașină cu miezul de la o felie subțire de pâine, muiat în lapte și stors bine. Se adaugă gălbenușurile, ceapa tăiată mărunt și prăjită puțin în unt, pătrunjelul tăiat fin, sare, piper și câteva ciuperci tocate și înăbușite în unt. Se umple șalăul pe la burtă, se coase cu 2–3 împunsături. Se fac pe spate câteva crestături de ½ cm adâncime, la distanțe de 2–3 cm unele de altele. Se așază într-o cratiță lungă și se unge bine cu unt. Se adaugă o ceașcă de vin alb și 2 cești din zeama în care au fiert oasele peștelui ce a servit la umplutură. Se dă la cuptor, unde se ține vreo oră și se udă mereu cu zeama din cratiță. Se servește cu un *sos de ciuperci cu vin* (R 117). Înainte de a servi șalăul, i se scot ațele cu care a fost cusut.

302 Șalău umplut, pe ceapă prăjită

1 șalău de 1 kg, 2 felii pâine, 1 ceapă mică și 4 cepe mari, 2 linguri unt, 1 ou, sare, piper, 25 g stafide, 1 linguriță zahăr (facultativ)

Se curăță șalăul, se sărează și i se fac crestături pe spate adânci de ½ cm, la distanțe de 2–3 cm. Se face o umplutură din pâine muiată în lapte și stoarsă bine, o ceapă mică tăiată mărunt și prăjită, un ou, sare, piper. Se umple șalăul pe la burtă și se coase cu 2–3 împunsături. Separat se taie celelalte cepe felii subțiri și se îngălbenesc în puțin unt. Se așază în tava în care vom pregăti peștele. Deasupra lor se pun câteva bețe de lemn astfel încât peștele să nu stea direct pe ceapă, ci pe bețe. Se așază șalăul, se unge bine cu unt și se dă la cuptor; se ține vreo oră și se udă

mereu cu zeamă din cratiță. I se scot aţele înainte de a-l servi. Se așază pe o farfurie și împrejur se pune ceapă. După gust, se pot adăuga în umplutură o mână de stafide spălate și o linguriță de zahăr.

303 Fileu de șalău pané

1 șalău de 1 kg, 2 ouă, 2 linguri făină, 2 linguri pesmet, sare, 100 ml ulei (sau unt)

Se curăță un șalău mijlociu. Se taie capul și coada și se desface peștele în două, în lungime. Se curăță de piele și se scoate șira spinării cu grijă, să nu mai rămână oase. Se taie în bucăți potrivite, care se sărează și se lasă să stea 10 minute. Se dau bucățile prin făină, apoi prin ou și pesmet și se prăjesc în ulei (sau unt) fierbinte. Se servesc cu un *sos de roșii* sau cu *sos ravigote* (R 90).

304 Budincă de șalău

1 șalău de 1,5 kg, 2 gălbenușuri, 1 felie pâine, 1 ceapă mică, 3 linguri unt, câteva frunze pătrunjel, 2 sardele tip Lissa sau 1 linguriță pastă de pește (anșoa), sare, piper. Pentru sos: *½ lingură unt, ½ lingură făină, zarzavat de supă, 1 gălbenuș, zeamă de lămâie*

Se curăță șalăul. Se taie capul și coada, se scoate trunchiul de pe oase și se îndepărtează pielea. Jumătate de pește se taie în bucăți mici potrivite, se dă sare și se lasă acoperit la o parte. Din cealaltă jumătate se face o tocătură în care se adaugă gălbenușurile, miezul de la o felie de pâine, muiat și stors bine, ceapa tăiată mărunt și prăjită în unt, pătrunjel tăiat fin, sardelele spălate bine și fără oase sau o linguriță de pastă de pește, sare și piper. Se amestecă totul bine. Se unge o formă de tablă cu unt, se așază un rând de umplutură, apoi un rând de bucățele de pește și așa mai departe, până am așezat totul în formă. Se fierbe o oră pe baie de apă. Între timp, se fierb în apă cu sare zarzavatul de supă, capul, oasele și pielea. Se lasă să scadă. Se amestecă pe foc jumătate lingură de unt cu tot atâta făină, se stinge cu zeama de pește strecurată și se lasă să dea câteva clocote. Se adaugă gălbenușul și puțină zeamă de lămâie. Budinca se răstoarnă și se servește cu sosul de mai sus.

305 Știucă rasol

Aceleași cantități ca pentru crap rasol

Se pregătește ca și crapul (R 278). Se servește cu o garnitură de cartofi fierți, cu *sos olandez* (R 107).

306 Știucă umplută, fiartă

1 știucă de 1 kg, 1 felie pâine, 1 lingură lapte, ½ ceașcă ulei, 2 ouă, frunze pătrunjel, sare, piper, 1 morcov, 1 ceapă, 4 cartofi mijlocii, 2 l apă

Se curăță știuca. Se scoate pielea cu atenție ca să rămână întreagă. Cine are îndemânare face o simplă tăietură la burtă, apoi, cu ajutorul unui cuțit mic și nu prea tăios, începe să desfacă pielea, astfel încât la sfârșit pielea rămâne prinsă numai de cap. Altfel, se taie de la început capul, apoi se desprinde pielea la gât și se scoate de pe pește ca o mănușă întoarsă pe dos. Se spală, se freacă peștele cu puțină sare și se lasă la o parte. Se desface carnea de pe oase, se trece prin mașina de tocat împreună cu miezul de la o felie de pâine, muiat în lapte și stors. Se freacă totul bine cu ulei, se adaugă ouăle, pătrunjelul tocat, piper și sare. Se umple pielea de știucă bine stoarsă de apă, i se dă forma peștelui, se coase pe unde s-a umplut și se așază capul la loc. Se pune într-o cratiță lungă la fiert cu apă și sare, zarzavat, cartofi și toate oasele care s-au scos din pește. Se lasă să fiarbă. Se așază în farfurie și se toarnă deasupra puțină zeamă strecurată. Împrejur se pun cartofii și morcovii fierți. Se servește știuca umplută fie rece, cu lămâie, fie caldă, cu *sos olandez* (R 107).

307 Știucă umplută, la cuptor

Aceleași cantități ca mai sus, plus 2 linguri unt

Se pregătesc știuca și umplutura la fel ca mai sus. După ce se umple, se așază peștele cu untul într-o cratiță lungă și se dă la cuptor. Se unge din când în când cu untul din cratiță. Se servește știuca umplută caldă, cu lămâie.

308 Știucă umplută, îndulcită

1 știucă de 1 kg, 2 linguri zahăr, 1 albuș, o ceșcuță ulei, sare. Pentru sos: *2 cepe, 2 linguri ulei, câteva frunze pătrunjel, 2 linguri zahăr, sare, piper, 4 cartofi*

Se curăță știuca. Se face o tăietură în jurul capului și se trage pielea, care trebuie curățată de carne; de asemenea, se curăță carnea de pe oase. Se trece carnea de câteva ori prin mașină. Se adaugă, puțin câte puțin, cam un pahar cu apă în care s-au dizolvat 2 linguri de zahăr și se amestecă, apoi se adaugă, tot puțin câte puțin, o ceșcuță de ulei și un albuș bătut spumă. Se pune sare. Se freacă totul bine până când compoziția devine albă. Între timp, se taie cepele și se prăjesc ușor în uleiul încins, în cratița în care va fierbe peștele. Ceapa nu trebuie să fie rumenă, ci numai îngălbenită. Se toarnă apă îndeajuns, se adaugă sare, piper, pătrunjel verde tocat și zahăr, și se pune la fiert. Pielea curățată se umple cu compoziția de pește și se așază cu atenție în apa care între timp a început să fiarbă. Se pune și capul la fiert, iar când peștele este aproape gata se adaugă cartofii tăiați felii. Se așază peștele pe farfurie, împrejur se pun feliile de cartofi și deasupra se toarnă puțin din zeama strecurată în care a fiert peștele.

309 Cegă rasol

1,5 kg cegă, 1 ceapă, zarzavat de supă, 2 l apă, sare, 5 boabe piper

Se fierbe ca și *crapul rasol* (R 278); nu se curăță însă la început de solzi și nu se opărește cu oțet. După ce este fiartă, înainte de a fi servită la masă, cega se curăță de piele și de solzii mari. Această operație trebuie făcută cu îndemânare și repede, ca să nu se răcească, atunci când este servită caldă, și să nu se sfărâme. Cega se servește caldă cu *sos olandez* (R 107) sau rece cu *sos maioneză* (R 86).

310 Cegă friptă la cuptor

1,5 kg cegă, 2 linguri unt sau ulei, sare, câteva felii lămâie

Se curăță o cegă frumoasă. Ca să se desprindă solzii ușor, se opărește cu apă clocotită și cu un cuțit se rad solzii de la coadă spre cap până rămâne pielea netedă. Se pregătește apoi ca și *crapul fript la cuptor* (R 289). Se așază pe farfurie cu pătrunjel tocat, prăjit în unt și felii de lămâie. Se servește cu *sos olandez* (R 107).

311 Cegă prăjită

1,5 kg cegă, 100 ml ulei (sau unt), 2 linguri făină, sare, lămâie

Se curăță ca mai sus mai multe cegi mici. Se sărează. Se prăjesc ca și *crapul prăjit* (R 291), de preferință în unt. Se servesc cu lămâie.

312 Cegă la grătar

1,5 kg cegă, 2 linguri unt, sare, lămâie

Se aleg cegi potrivit de mari. Se curăță și se spală, fără să se radă solzii. Se despică în lung, lăsând totuși jumătățile de cegă prinse între ele. Se ung cu unt și se frig pe grătarul încins. Când o parte este bine friptă, se întorc pe cealaltă parte. (Nu trebuie întoarse de mai multe ori.) Între timp, se mai ung cu unt. Când sunt gata, se curăță repede de solzi, pielea luându-se ușor atâta timp cât cegile sunt fierbinți. Se servesc cu lămâie.

313 Nisetru rasol

1,5 kg nisetru, 1 ceapă, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, 1 foaie dafin, 6 cartofi, sare

Ca să se curețe bucata de nisetru ușor, se opărește pielea cu apă clocotită, apoi se rad solzii cu un cuțit până rămâne pielea netedă. Se sărează și se lasă să stea ½ oră. Se pun la fiert în apă cu sare zarzavatul de supă și foaia de dafin. Când zarzavatul este fiert se pun nisetrul și cartofii curățați. Se lasă să fiarbă ½ oră la foc mic. Se ține nisetrul să se răcească în apa lui. Peștele se taie mult mai ușor felii când este rece. Se așază pe

farfurie cu cartofi fierți împrejur și frunze de salată verde, felii de roșii sau ridichi de lună. Se servește cu *sos maioneză* (R 86).

314 Nisetru la grătar

1,5 kg nisetru, 2 linguri ulei, sare, lămâie

Se curăță nisetrul ca mai sus. Se taie în felii potrivite. Se sărează. Se lasă să stea cu sare ½ oră. Se încinge bine un grătar. Se șterg feliile de pește cu o cârpă, se ung cu ulei și se frig pe o parte și pe alta. Se servesc fierbinți cu o feliuță subțire de lămâie așezată pe fiecare bucată de pește și cu cartofi fierți.

315 Frigărui de nisetru

Nisetru, sare, slănină, lămâie, roșii, unt

Se curăță nisetrul ca pentru *nisetru rasol* (R 313). Se taie felii și apoi bucăți de câte 3–4 cm. Se sărează. Se înfig câte 4–5 bucăți pe o frigăruie, alternând cu felii subțiri de slănină. Se frig la foc iute. Se servesc cu felii de lămâie și roșii mici, înăbușite în unt.

316 Nisetru prăjit

1,5 kg nisetru, 100 ml ulei, 2 linguri făină, sare, lămâie

Se curăță nisetrul și se taie felii. Se sărează și se lasă să stea ½ oră. Se pune uleiul la înfierbântat într-o tigaie. Se usucă peștele într-o cârpă curată și se prăjește pe o parte și pe alta. Se servește cu garnitura de mai sus. Se poate prăji și dat prin făină.

317 Nisetru Colbert (pané)

1,5 kg nisetru, 100 g unt amestecat cu ulei, 2 ouă, 2 linguri făină, 2 linguri pesmet

Se curăță nisetrul de piele, se taie felii subțiri și apoi bucăți egale de câte 4–5 cm. Se sărează și se lasă să stea ½ oră. Se înfierbântă unt amestecat cu ulei. Se usucă peștele cu o cârpă curată, se dă prin făină, apoi în ou și în pesmet. Se prăjește. Se servește fierbinte cu *sos tartar* (R 92).

318 Păstrugă

Aceleași cantități ca pentru cegă sau nisetru

Se pregătește la fel ca cega sau nisetrul.

319 Morun

Aceleași cantități ca pentru nisetru

Morunul este asemănător cu nisetrul, dar mai puțin gustos. Se pregătește la fel ca nisetrul.

320 Lin rasol

1,5 kg lin, 1 ceapă, zarzavat de supă, 1 foaie dafin, 5 boabe piper, sare

Se curăță linul și se spală bine în mai multe ape reci, ca să piardă gustul tipic de mâl pe care-l are de obicei. Se curăță de solzi ca și cega (R 309), opărindu-l întâi cu apă clocotită. Se fierbe precum crapul (R 278). Se servește cald cu *sos olandez* (R 107).

321 Mâncare de lin

1,5 kg lin, 100 g unt topit, 1 lingură făină, 100 g ciuperci, 1 ceapă, sare, piper, 1 pahar vin, 1 gălbenuș

Se curăță de solzi câțiva pești mai mici, li se taie capetele, se despică în două în lungime și se scoate șira spinării. Se spală în mai multe ape și se țin o oră cu sare. Se usucă, se dau prin făină și se prăjesc puțin în unt înfierbântat. Se înăbușă separat în unt câteva ciuperci și ceapa tăiată felii. Se amestecă, să nu se ardă. Se pun în cratița cu pește, se adaugă sare, piper și vinul amestecat cu apă. Se dă totul la cuptor să fiarbă până când peștele este gata. Se scurge sosul și se bate cu un gălbenuș.

322 Iahnie de lin

1,5 kg lin, 100 ml ulei, 1 lingură făină, 4 cepe mijlocii, 2 linguri bulion, sare

Se pregătește peștele așa cum am arătat mai sus. Se dă prin făină și se prăjește în ulei. Separat, tot în ulei se prăjește ceapa tăiată felii subțiri, peste care se toarnă bulionul subțiat cu o ceașcă de apă. Se așază peștele în cratiță împreună cu sosul de ceapă. Se dă la cuptor și se lasă să fiarbă înăbușit ½ oră. Se potrivește de sare. Se servește după ce s-a mai răcorit.

323 Plătică la cuptor

1,5 kg plătică, 3 linguri ulei, 2 linguri oțet sau zeamă de lămâie, sare, piper, 1 lingură pătrunjel verde tocat

Se curăță peștele, se spală și se dă sare. Se lasă să stea cu sare ½ oră. Se înfierbântă câteva linguri de ulei într-o tavă, se așază peștele și se dă la cuptor, la foc mijlociu. Se ține cam o oră. Din când în când se unge cu uleiul din tavă. Când este gata se așază pe o farfurie. Se toarnă oțetul în tavă, amestecându-se cu sosul rămas, se pune pătrunjel tocat, se potrivește de sare și piper. Se toarnă peste peștele din farfurie și se servește după ce s-a mai răcorit.

324 Păstrăvi rasol

Aceleași cantități ca pentru crap rasol

Se pregătesc ca și *crapul rasol* (R 278).

325 Păstrăvi prăjiți

Aceleași cantități ca pentru guvizi prăjiți

Se pregătesc la fel ca *guvizii prăjiți* (R 296).

326 Păstrăvi la grătar

1,5 kg păstrăvi, 1 lingură ulei (sau unt), sare, lămâie

Se curăță păstrăvii, se spală, se sărează și se usucă într-o cârpă. Se ung cu ulei sau unt, se învelesc fiecare într-o hârtie albă, de preferință hârtie pergament, și se frig pe grătar la foc nu prea mare. Când sunt gata se scot din hârtie. Se servesc cu lămâie.

327 Somn rasol

1 somn de 1,5 kg, în rest la fel ca pentru crapul rasol

Se pregătește ca și crapul (R 278). Se lasă să se răcească în apa lui. Se taie felii, se servește cu *sos maioneză* (R 86).

328 Pană de somn cu usturoi

1,5 kg somn sărat, 1 ceapă, 1 morcov, 1 căpățână usturoi

Se spală bucata de somn și se pune la fiert cu o ceapă și un morcov. Se lasă să se răcească în apă. Se taie felii și se servește cu mujdei de usturoi și cu mămăligă.

329 Scrumbii rasol

Aceleași cantități ca pentru crap rasol

Se curăță și se fierb ca și crapul (R 278). Se servesc calde cu lămâie.

330 Scrumbii la grătar

Aceleași cantități ca pentru păstrăvi la grătar

Se curăță și se pregătesc ca și păstrăvii (R 326).

331 Scrumbii la tigaie

1,5 kg scrumbii, 1 linguriță ulei, ½ lămâie, frunze pătrunjel

Se curăță scrumbiile, se taie în două în lung și se sărează. Se încinge bine tigaia pe foc, fără unt și fără ulei, deoarece scrumbiile, fiind grase, lasă

ele singure grăsime. Se usucă bine într-o cârpă curată, se ung cu puțin ulei, se pun apoi în tigaia încinsă și se prăjesc pe o parte și pe alta. Se așază pe o farfurie lungă cu garnitură de felii de lămâie și frunze de pătrunjel. Se servesc cu lămâie.

332 Calcan fiert

1,5 kg calcan, 2 l apă, sare, 200 ml lapte, 4 felii lămâie, 6 cartofi mijlocii

Obișnuit, calcanul nu se servește întreg. Când este de mărime potrivită, se curăță înăuntru, se taie cu un foarfece mare coada și înotătoarele de jur-împrejur și se spală bine în mai multe ape. Se face o tăietură în lung pe partea unde este pielea neagră, aproape de șira spinării, astfel încât la fiert peștele să fie pătruns la fel de căldură. Se așază în vasul special de fiert calcanul (mai larg decât cel descris anterior, v. *crap rasol*, R 278) cu partea albă în sus, în apă rece cu sare. Se adaugă la fiecare litru de apă 100 ml lapte și 2 felii subțiri de lămâie, fără sâmburi și coajă. Se pune la foc mare până începe să fiarbă. Se face apoi focul slab și se lasă să fiarbă în clocote mici. Se încearcă cu un chibrit. Când lemnul intră ușor în partea cea mai groasă, peștele este fiert. Se curăță de piele pe o parte și pe alta, se așază pe farfurie, cu cartofi fierți împrejur, și se servește cu *sos de raci* (R 124) sau *sos olandez* (R 107). Bucata tăiată din calcan se fierbe în același fel. Foarte gustos este ficatul de calcan. Se poate prepăti fiert sau prăjit ca și peștele.

333 Calcan prăjit

Aceleași cantități ca la crap prăjit

Se curăță, se taie bucăți potrivite și se pregătește ca și crapul (R 291).

334 Calcan prăjit în unt

1,5 kg calcan, 3 linguri lapte, 100 g unt topit, 2 linguri făină, 50 g unt proaspăt, ½ lămâie, frunze pătrunjel

Se curăță calcanul și se taie în bucăți potrivite care se țin un sfert de oră într-un castron cu puțin lapte. Se încinge unt într-o tigaie. Se scurg bucățile de lapte, se dau prin făină și se prăjesc în unt. Se așază pe farfurie și deasupra se toarnă unt proaspăt topit și puțină zeamă de lămâie. Se presară pătrunjel verde, tocat. Se servește foarte fierbinte, cu cartofi fierți așezați împrejur.

335 Calcan la cuptor

1,5 kg calcan, 3 linguri unt, ½ lingură făină, 200 g smântână, sare, piper

Se curăță un calcan de mărime potrivită și se pregătește ca pentru fiert. Se unge cu unt o farfurie rezistentă la foc. Se sărează calcanul cât tre-

buie și se așază în farfurie, cu partea albă în sus. Se stropește bine cu unt. Se acoperă cu un capac sau, dacă lipsește, cu o coală de hârtie albă mai tare, de mărimea farfuriei. Se dă la cuptor, la foc mijlociu, și se ține cam o oră. Se unge din timp în timp cu untul din farfurie. Se încearcă dacă e copt cu un chibrit, ca și calcanul fiert, și când este gata se scoate din cuptor și se curăță de piele pe o parte și pe alta. Separat se încălzește o jumătate de lingură de unt. Când este fierbinte se pune tot atâta făină, se amestecă fără a lăsa să se îngălbenească. Se adaugă smântâna turnată treptat cu linguriță și se amestecă mereu. Se ține sosul la cald, într-un vas cu apă fierbinte. Cu 10 minute înainte de a servi, se toarnă în farfurie peste calcan. Se potrivește de sare și piper. Se servește foarte fierbinte.

336 Bouillabaisse (Buiabesă din sudul Franței)

Pentru 8 persoane: *2 kg pește și crustacee (10–12 raci sau crabi), 10–12 midii, 150 ml ulei, 2–3 cepe, 3–4 roșii, 2–3 căței usturoi, 1 foaie dafin, 1 fir cimbru, 2–3 fire pătrunjel, coajă de portocală sau lămâie (cât un ban), un praf șofran, 2 l apă*

Este o supă care se pregătește în sudul Franței. Se face cu 5–6 feluri de pește, între care predomină peștele de mare, cu langustă (sau, în lipsă, cu raci ori crabi) și midii. Peștele trebuie să fie foarte proaspăt — viu dacă se poate.

Se curăță peștele, se taie cozile și înotătoarele, se dă puțină sare. Se pregătește astfel încât să avem la îndemână felurile de pește în ordinea în care fierb (întâi cel care fierbe cel mai mult, la urmă cel care fierbe cel mai repede). În oala în care vom pregăti supa se pune să se înfierbânte uleiul, se adaugă cepele tăiate mărunt, se amestecă cu o lingură de lemn până se moaie ceapa. Se pun roșiile fără semințe și tăiate bucăți, căței de usturoi, cimbrul, pătrunjelul cu tot cu cozi, coaja de portocală sau lămâie (fără partea albă), șofranul. Se pune peștele care fierbe mai greu cu 2 litri de apă clocotită. Tot la început se pun midiile. Se așază oala la foc foarte iute și se lasă să fiarbă în clocote 15 minute. Se amestecă ușor cu lingura o dată sau de două ori, ca să nu se prindă. Apoi se pun celelalte feluri de pește și racii și se lasă să mai fiarbă încă vreo 10 minute. Când au fiert, se scot racii, peștele, midiile și se țin la cald. Supa se strecoară și se servește cu felii de pâine prăjită. Peștele și celelalte se servesc fie separat, fie împreună cu supa.

337 Marinată de pește

1,5 kg pește, 100 ml ulei, 2 linguri făină, 2 linguri oțet, 2 linguri bulion de roșii, 2 foi dafin, 10 boabe piper, sare

Se pregătește peștele precum *crapul prăjit* în ulei (R 291). Se lasă să se răcească și între timp se face sosul. În tigaia în care am prăjit peștele se

mai adaugă ulei și, când este fierbinte, se pune un vârf de lingură de făină, care se stinge cu oțet de vin îndoit cu apă. Se adaugă bulionul de roșii, foile de dafin, piperul. Se potrivește de sare și de oțet. Pentru 1 kg de pește trebuie să avem 2 cești de sos. Marinata se poate face din crap, nisetru, morun etc.

338 Zacuscă de pește

1,5 kg pește, 100 ml ulei, 2 linguri făină, 1 castravete mic în oțet, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, 500 g roșii, 2 cepe, 2 linguri vin, 2 foi dafin, 10 boabe piper, sare

Se curăță peștele, se spală și se taie felii. Se dă sare. Se usucă într-o cârpă, se dă prin făină și se prăjește în ulei încins. Separat se prăjește ceapa în ulei și se fierbe în puțină apă un castravete murat în oțet, un morcov și o rădăcină de pătrunjel, toate tăiate felii. Între timp se fierb roșiile și se trec prin sită; se amestecă cu zarzavatul și castravetele fiert, se adaugă ceapa prăjită și se potrivește de sare. După câteva clocote se adaugă peștele prăjit, vinul, foaia de dafin și boabele de piper. Se dă ½ oră la cuptor. Se servește rece.
Zacusca de pește se poate păstra mai multă vreme. În acest caz, peștele nu se dă prin făină înainte de a fi prăjit. Zacusca răcorită se așază în borcane, care se acoperă cu hârtie pergament, se leagă și se fierb ½ oră într-un vas cu apă.

339 Sufleu de pește

750 g pește fiert, 2 linguri unt, ½ lingură făină, 1 ceașcă lapte, 4 ouă, 1 lingură parmezan ras

Sufleul se poate face din orice fel de pește fiert, căruia i s-au scos cu grijă oasele și pielea. Se taie peștele în bucățele mici, astfel încât să avem o farfurie plină. Separat se rumenește ușor o lingură de făină cu o lingură de unt. Se stinge cu o ceașcă bună de lapte. Se lasă să dea câteva clocote, fără să se îngroașe. Se dă la o parte, se amestecă sosul cu peștele și se pune o lingură de unt proaspăt; se potrivește de sare. După ce s-a mai răcorit, se adaugă 4 gălbenușuri puse pe rând și la urmă cele 4 albușuri făcute spumă. Se unge bine cu unt o formă rezistentă la foc. Se toarnă compoziția și se presară parmezan ras. Se dă la cuptor, la foc potrivit. Este gata în trei sferturi de oră, iar sufleul trebuie să fie frumos crescut. Se servește în formă.

340 Pește la cuptor

1,5 kg pește; sos béchamel: *1 lingură făină, 1 lingură unt, 2 cești zeamă de pește, 1 ceapă, 1 morcov, pătrunjel verde, 1 foaie dafin, 2 linguri parmezan ras, sare, piper*

Se întrebuințează orice fel de pește fiert, căruia i s-au scos cu grijă oasele și pielea. Dacă peștele a rămas de la masă și s-a răcit în farfurie, se pune în apa în care a fiert și se ține la foc foarte slab până se încălzește. Se scurge bine de apă și, cât este încă fierbinte, se curăță de oase și de piele. Se face un *sos béchamel* (R 114) cu zeama în care a fiert peștele. Se adaugă în sos 2 linguri de parmezan ras. Se așază peștele într-o farfurie rezistentă la foc, se toarnă deasupra sosul, se presară cu parmezan ras și puțin unt proaspăt. Se dă la cuptor, la foc iute. Este gata îndată ce prinde culoare.

341 Pește la cuptor cu macaroane

500 g pește, 300 g macaroane, ½ lingură făină, 1 lingură unt, 2 cești lapte, 1 lingură parmezan ras, unt proaspăt (cât o nucă)

Se întrebuințează resturi de orice pește fiert, căruia i s-au scos oasele și pielea. Se fierb macaroanele în apă cu sare. Se face un rântaș din făină și unt. Se stinge cu lapte sau cu zeama în care a fiert peștele. Se lasă câteva minute să fiarbă. Într-o farfurie de sticlă rezistentă la foc se pun câteva linguri de sos. Se așază apoi bucățile de pește și iarăși se pun câteva linguri de sos. Deasupra se întind macaroanele bine scurse, se toarnă restul de sos și se presară parmezanul ras și câteva aschii de unt. Se dă la cuptor. Este gata când s-a rumenit deasupra.

342 Pește la cuptor cu ciuperci

1 kg pește, zarzavat de supă, 500 g ciuperci, 2 linguri unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă smântână sau lapte, 150 g parmezan ras

Se fierbe în apă cu sare și zarzavat morun, nisetru sau păstrugă. După ce s-a răcorit, se taie peștele bucăți mici. Se curăță ciupercile, se taie felii nu prea subțiri și se înăbușă cu o lingură de unt și sare. Se face un rântaș dintr-o lingură de unt cu o lingură de făină și se stinge cu o ceașcă de smântână sau de lapte. Separat avem pregătit parmezanul ras. Se unge cu unt o formă rezistentă la foc. Se așază, alternând, rânduri de pește, ciuperci, sos, parmezan. Ultimul rând trebuie să fie de sos. Se presară parmezan, se dă la cuptor să se rumenească.

343 Crochete de pește

300 g pește fiert, 500 g cartofi, 2 ouă, sare, piper, 1 lingură făină, untură sau ulei pentru prăjit

Peștele fiert se curăță de oase și piele și se sfărâmă mărunt. Se dau prin mașină cartofii fierți și se amestecă bine cu ouăle. Se adaugă peștele, se pune sare, piper. Din pastă se fac crochete, care se dau prin făină și se prăjesc în untură sau ulei fierbinte. Se servesc cu garnitură de legume.

344 Chiftele de pește

300 g pește fiert, 2 chifle, 2 ouă, 2 linguri brânză rasă, sare, piper, 2 linguri făină, untură sau ulei pentru prăjit

Se fac din orice rest de pește fiert — morun, păstrugă, șalău sau știucă. Se scot cu grijă oasele și pielea și se toacă peștele mărunt. Se adaugă chiflele muiate în apă și stoarse bine, ouăle, brânza rasă, sarea, piperul. Se amestecă bine toate împreună. Se fac chiftele rotunde, care se dau prin făină și se prăjesc în untură sau ulei fierbinte. Se servesc cu sos de roșii.

345 Budincă de pește

1 kg pește, 2 linguri unt proaspăt, 2 chifle, 1 ceapă mică, 4 ouă, sare, piper

Se curăță și se spală un șalău sau o știucă. Se scot cu grijă oasele și se toacă peștele mărunt. Se freacă spumă 2 linguri de unt și se amestecă bine cu chiflele muiate în lapte și stoarse, puțină ceapă tocată, ouăle, peștele tăiat mărunt, sare, piper. Într-un castron se așază un șervet în așa fel încât să iasă capetele peste marginea castronului. Se pune compoziția de mai sus, se adună marginile șervetului, se leagă cu o sfoară, dându-i o formă rotundă. Se fierbe trei sferturi de oră la fel ca *budinca de varză* (R 761). Când este gata se scoate din șervet, se așază pe farfurie și se servește cu *sos olandez* (R 107).

346 Pește în aluat

500 g pește, sare, aluat de clătite dintr-un ou, untură sau ulei pentru prăjit

Se poate pregăti din șalău, nisetru, morun, somn etc. Se curăță peștele de piele și de oase. Se taie în bucățele mici de 3–4 cm și se dă sare. Se pregătește un aluat de *clătite* (R 939), se moaie fiecare bucățică de pește în aluat și se frige în untură multă (ulei mult). Se servește peștele în aluat cald, ca aperitiv.

Tocături

347 Pârjoale moldovenești

750 g carne macră, 1 ceapă mijlocie, 1 felie pâine, 1 morcov, 1 cartof, 1 ou (sau 1 lingură făină), sare, piper, verdeață tocată, 2 linguri pesmet, 100 g untură [sau ulei]

Pârjoalele se pot face din carne de vacă, de porc sau de miel. Se dă prin mașina de tocat carne macră mai grăsuță. În cazul în care carnea nu este grasă, se adaugă, când se trece prin mașină, și o lingură bună de jumări rămase de la topitul unturii. O dată cu carnea se dă prin mașină și o ceapă tocată, prăjită în puțină untură [puțin ulei], și la urmă miezul de la o felie de pâine groasă cât două degete, muiată în apă și stoarsă. Este bine ca tocătura să mai fie dată încă o dată prin mașină. Ca să fie pârjoalele mai fragede și pufoase, se pot adăuga un morcov și un cartof crud, pe care le dăm prin mașină o dată cu carnea. Se adaugă un ou care poate fi înlocuit la nevoie cu o lingură de făină, apoi sare, un praf de piper, puțin pătrunjel sau mărar tocat fin. Se amestecă totul cu o lingură de lemn. Separat, pe un fund de lemn, avem pregătit pesmetul. Luăm cu lingura din tocătură, facem cu mâna perișoare sferice, pe care le dăm prin pesmet și apoi le turtim pe fund cu cuțitul și le dăm forma dorită, lunguiată sau rotundă. Se pune untura [uleiul] într-o tigaie la foc și când s-a încins bine se prăjesc pârjoalele pe o parte și pe alta.

348 Perișoare cu smântână

Pentru tocătură: *aceleași cantități ca mai sus*. Pentru sos: *1 ceașcă smântână, 1 linguriță făină, 1 linguriță mărar tocat, sare*

Se pregătește carnea de tocătură ca mai sus. Se fac în mână mici perișoare rotunde, care se dau prin făină și se prăjesc în untură [sau ulei]. Se așază într-o cratiță. Se toarnă deasupra smântâna bătută cu o linguriță

de făină. Se adaugă o linguriță de mărar tocat fin și se potrivește de sare. Se poate proceda și altfel: se face separat un rântaș alb din ½ lingură de unt și o lingură de făină. Se stinge cu o ceașcă de lapte și se adaugă 1–2 linguri de smântână. Se pune sare și mărar ca mai sus. Se toarnă deasupra perișoarelor și se lasă să fiarbă puțin la foc mic (la foc prea iute smântâna se taie).

349 Chiftele cu sos de roșii

Pentru tocătură: *aceleași cantități ca la* pârjoale moldovenești. Pentru sos: *500 g roșii (sau 2 linguri bulion de roșii), unt proaspăt (cât o nucă), 1 linguriță zahăr, 1 frunză țelină, sare*

Se face tocătura ca mai sus și se formează chiftele rotunde care se dau prin făină și se prăjesc în untură [sau ulei]. Se pun într-o cratiță. Se face un *sos de roșii* (R 104) care se toarnă deasupra și se lasă chiftelele să dea câteva clocote la foc mic.

350 Chiftele marinate

Pentru tocătură: *aceleași cantități ca la* pârjoale moldovenești. Pentru sos: *500 g roșii (sau 2 linguri bulion de roșii), unt proaspăt (cât o nucă), 1 linguriță zahăr, sare, 1 frunză țelină; 1 linguriță oțet, 2 foi dafin, 10 boabe piper*

Se pregătesc chiftelele ca mai sus și se așază într-o cratiță. Se face un *sos de roșii* (R 104), se adaugă oțetul, foile de dafin și piperul. Se toarnă deasupra chiftelelor și se lasă să dea câteva clocote la foc mic. Se țin calde la cuptor.

351 Chiftele marinate cu tarhon

Aceleași cantități ca pentru chiftele marinate, *dar în loc de foi de dafin 1 legătură mică de tarhon*

Se pregătesc la fel ca mai sus, adăugând tarhon în loc de foi de dafin.

352 Ardei umpluți

12 ardei grași mijlocii, 750 g carne macră, 1 felie pâine, 1 ceapă, 3 linguri orez, 1 linguriță mărar tocat, sare, 2 linguri untură [sau ulei], 1 lingură bulion, 1 linguriță făină, 2–3 linguri smântână

Se dau carnea și o felie de pâine muiată și stoarsă bine prin mașina de tocat. Când carnea este slabă, se adaugă și o lingură de jumări rămase de la topitul unturii. Separat se prăjesc în puțină untură [puțin ulei] ceapa tăiată mărunt și orezul ales și spălat. Se sting cu puțină apă și se amestecă apoi cu carnea. Se aleg ardeii grași. Se taie un capac în jurul codiței, se curăță de semințe. Dacă ardeii sunt iuți, se opăresc în apă clocotită,

în care se țin 5 minute. Se scurg și se umplu cu tocătură. Înainte de a-i așeza cu sos în cratiță, după ce au fost umpluți, ardeii trebuie prăjiți într-o tigaie cu puțină untură [puțin ulei]. Se așază după aceea în cratiță și deasupra se toarnă un sos făcut dintr-o linguriță de făină, bulion de roșii și apă. Se acoperă și se pun să fiarbă înăbușit la cuptor. Înainte de a-i servi, peste ardeii umpluți se pun 2–3 linguri de smântână și mărarul tocat.

353 Dovlecei umpluți

6 dovlecei mijlocii, 400 g carne macră, 1 felie pâine, 1 ceapă mică, 2 linguri orez, 1 linguriță mărar tocat, sare, 2 linguri untură [sau ulei]. Pentru sos: *1 ceapă mică, 1 linguriță făină, 4 roșii, sare; 2 linguri smântână*

Se pregătește tocătura ca pentru ardei. Se aleg dovlecei cam de aceeași mărime. Se rad de coajă, se taie în două și se scobesc de miez. Se umplu cu tocătură. Se prăjesc apoi pe toate părțile în untură [sau ulei]. Dacă rămâne tocătură, se fac perișoare mici, se prăjesc în untură [sau ulei] și se așază în cratiță împreună cu dovleceii. Se face un sos dintr-o ceapă tăiată mărunt și îngălbenită în untură [sau ulei], puțină făină și apă: se toarnă în cratiță și se adaugă roșiile tăiate bucăți. Se dau dovleceii la cuptor să fiarbă înăbușit în sos. Când sunt aproape gata, se adaugă smântâna și mărarul tocat.

354 Cartofi umpluți

12 cartofi mijlocii. Pentru tocătură și sos, aceleași cantități ca la dovlecei umpluți

Se curăță cartofii, se scobesc și se pregătesc la fel ca dovleceii (v. mai sus).

355 Chiftele de cartofi cu carne

400 g cartofi, 250 g carne, 1 ceapă, 1 ou, 1 lingură făină, sare, piper, 100 g untură (sau ulei)

Se fierb cartofii, se curăță și se trec prin mașină. Se amestecă bine cu o lingură de făină, un ou, carnea dată prin mașină și prăjită cu puțină ceapă. Se pune sare și piper. Se fac chiftele rotunde, care se dau prin făină și se prăjesc în untură (sau ulei). Se servesc cu *sos de roșii* (RR 104–6).

356 Ceapă umplută

12 cepe mari, 500 g carne macră, 1 felie pâine, 2 linguri orez, 1 linguriță mărar tocat, sare, piper, 2 linguri untură [sau ulei]. Pentru sos: *1 lingură bulion de roșii, 1 lingură oțet, 1 linguriță zahăr, 2 cești zeamă de carne*

Se aleg cepe frumoase, cam de aceeași mărime. Se curăță și se scobesc cu o linguriță. Se face o tocătură ca pentru ardei, cu care se umplu cepele. Se rumenesc în puțină untură [puțin ulei]. Se face un sos din 2 cești de zeamă de carne cu un praf de făină, bulion de roșii, o linguriță de zahăr ars și o lingură de oțet. Se așază cepele într-o cratiță, se toarnă sosul deasupra. Se lasă să fiarbă ½ oră pe mașina de gătit, apoi se dau la cuptor. Se presară când sunt aproape gata cu mărar tocat.

357 Gulii umplute

12 gulii mijlocii, 400 g carne macră, 1 felie pâine, 1 ceapă mică, 1 lingură orez, 1 linguriță mărar tocat, sare, 1 lingură untură [sau ulei]. Pentru sos: *½ lingură făină, ½ lingură untură [sau ulei], 1 ceașcă zeamă de carne (sau apă), 1 lingură bulion de roșii, 4 linguriță zahăr, sare*

Se aleg gulii tinere, cam de aceeași mărime. Se curăță, se scobesc și se umplu cu o tocătură ca pentru ardei (R 352). Se așază în cratiță și se toarnă deasupra un sos făcut dintr-un rântaș de făină cu untură [sau ulei], stins cu zeamă de carne, la care se adaugă bulion de roșii și puțin zahăr ars. După ce fierb pe mașina de gătit, se dau guliile umplute la cuptor. Se presară la sfârșit cu mărar tocat.

358 Roșii umplute (1)

12 roșii frumoase, 600 g carne macră, 1 felie pâine, 2 linguri orez, 1 ceapă, sare, piper, 1 lingură untură [sau ulei], 1 linguriță făină, 2 linguri smântână, 1 linguriță mărar tocat

Se face tocătura ca pentru ardei. Se aleg roșii rotunde, netede. Se taie capacul, se golesc și se scot semințele. Se umplu cu tocătură, se așază capacul la loc și se pun în cratiță. Din miezul scos, trecut prin sită, se face un sos ca pentru *ardei umpluți* (R 352) și se toarnă peste roșii, care se fierb apoi înăbușit la cuptor. Înainte de a servi se adaugă smântână și mărar tocat. Tocătura se mai poate pregăti ca pentru *vinete umplute* (R 360).

359 Roșii umplute (2)

12 roșii frumoase, 400 g carne de vițel, 50 g slănină fiartă, 3 linguri pesmet, 1 ou, 1 lingură smântână, verdeață tocată, sare, piper, 1 linguriță făină

Se pregătesc roșiile ca mai sus. Se face o umplutură din carne de vițel dată prin mașină cu o felie de slănină fiartă. Se adaugă pesmetul, un ou, smântâna, sare, piper și puțină verdeață tocată fin. Se ung roșiile înăuntru, și la fel capacele, cu o pană dată prin ou, se umplu și se așază capacele la loc. Se pun roșiile într-o cratiță, iar deasupra se toarnă un sos ca pentru *ardei umpluți* (R 352) făcut din miezul roșiilor, făină și apă. Se dau la cuptor.

360 Vinete umplute

6 vinete potrivite, 500 g carne macră, 1 ceapă, 1 lingură untură [sau ulei], 1 ou, sare, piper. Pentru sos: *1 lingură untură [sau ulei], 1 ceapă, 1 lingură făină, 1 lingură bulion*

Se aleg pătlăgele vinete mai mici, li se taie cozile și se opăresc 5 minute într-o oală cu apă clocotită. Se scot, se răcoresc cu apă rece, apoi se țin un sfert de oră sub teasc, ca să iasă apa din ele, și se scobesc. Se dă carnea prin mașină, se rumenește în untură [ulei] cu puțină ceapă și se înăbușă picurând câte o lingură de apă. Se adaugă sare, piper și un ou. Se umplu vinetele. Se face un sos dintr-o lingură de untură [sau ulei], o ceapă tăiată mărunt și făină. Se adaugă apă, puțin bulion și miezul scos din vinete. După ce a fiert se trece sosul prin sită. Se toarnă peste vinetele așezate în cratiță. Se lasă să fiarbă totul înăbușit. Înainte de a le servi, se dau vinetele ½ oră la cuptor.

361 Mere umplute

12 mere mijlocii, 500 g carne macră, 1 lingură unt sau untură, 1 ou, sare. Pentru sos: *2 linguri unt, 2 linguri zahăr, ½ linguriță făină, 2 cești zeamă de carne (sau apă), sare*

Merele nu se curăță de coajă. Se spală, se taie un căpăcel în partea cu codiță și se scobesc. Se dă carnea prin mașină. Se rumenește puțin în unt sau untură și se înăbușă picurând câte o lingură de apă. Se adaugă un ou și sare. Se umplu merele, se pun capacele deasupra și se așază într-o cratiță cu untul. Se face un sos cu zahăr ars, un praf de făină și zeamă de carne; se toarnă deasupra. Se fierb merele înăbușit la cuptor.

362 Anghinare umplute

6 anghinare, 2 linguri unt, 1 lingură făină, ½ ceașcă zeamă de carne, ¼ kg carne de porc, 1 ou, sare, piper, verdeață tocată, pesmet. Sosul: *½ lingură unt, ½ lingură făină, 2–3 cești apă, bulion, sare*

Se curăță vreo 6 anghinare ca pentru *anghinare fierte* (R 737), tăind mai mult din frunze, cam vreo 2–3 cm de la vârf. Se pun să fiarbă un sfert de oră în apă clocotită cu sare. Se scurg, se smulge vârful din mijloc și se scoate smocul păros dinăuntru cu ajutorul unei linguriță. Se sărează puțin mijlocul. Deoparte se pune la foc o lingură de unt cu o lingură de făină. Se stinge cu ½ ceașcă de zeamă de carne, lăsând să fiarbă sosul de făină până se îngroașă de tot. Se trece de două ori prin mașină ¼ kg de carne de porc grasă, se amestecă apoi cu sosul, un ou, sare, piper, puțină verdeață tocată. Se freacă bine umplutura până se face ca o cremă. Se umplu cu o lingură anghinarele, împingând ușor frunzele în lături, ca să intre cât mai mult. Se lasă umplutura puțin bombată, netezind-o cu cuțitul, și se presară pesmet. Se pune o lingură de unt într-o

cratiță. Se așază anghinarele unele lângă altele și se țin vreun sfert de oră la cuptor, până încep să se rumenească. Se mișcă din când în când cratița, ca să nu se lipească. Se face deoparte un alt sos din ½ lingură de unt și ½ lingură de făină, care se sting cu 2–3 cești de apă. Se pune puțin bulion și sare. Se toarnă sosul peste anghinare și se lasă să fiarbă înăbușit cam o oră, udându-le din când în când cu sosul din cratiță. Se servesc fierbinți.

363 Varză nemțească umplută

1 varză mijlocie, 500 g carne macră, 2 linguri untură [sau ulei], 1 ceapă mică, 1 ou, sare, piper. Pentru sos: *1 lingură untură [sau ulei], 1 lingură făină, 2 cești zeamă de carne (sau apă), 2 linguri borș, 1 lingură bulion, 3 linguri smântână, sare*

Se alege o varză mijlocie. Se curăță frunzele de pe margine, apoi se desprind frunzele mici și se taie de la fiecare cotorul. Se opăresc 10 minute într-o oală cu apă clocotită. Se scurg și se așază la șir pe un fund de lemn, astfel ca o frunză să vină peste jumătatea celeilalte. Se dă carnea prin mașină și se prăjește cu o lingură de untură [sau ulei] și o ceapă tăiată mărunt. Se înăbușă picurând câte puțină apă. Se adaugă sare, piper și un ou. Se așază tocătura peste foi. Se face un sul, iar foile de la capetele sulului se întorc înăuntru. Se așază într-o cratiță lungă cu o lingură de untură [sau ulei]. Se dă la cuptor ca să prindă culoare. Se adaugă un sos făcut dintr-un rântaș de făină cu zeamă de carne sau apă, 2 linguri de borș și puțin bulion. Se lasă să fiarbă încet. Înainte de a servi varza umplută se adaugă câteva linguri de smântână.

364 Varză clujască

1 varză acră mijlocie, 750 g carne macră, 1 ceapă, 4 linguri untură [sau ulei], 1 ceașcă smântână, sare, piper, ½ ceașcă orez (facultativ)

Se prăjește cu untură [ulei] și puțină ceapă carnea dată prin mașină și se înăbușă turnând câte o lingură de apă. Se toacă potrivit de mărunt o varză frumoasă și se înăbușă puțin. Se unge o cratiță cu o lingură de untură [sau cu ulei], se pune un rând de varză, unul de carne, o lingură de smântână, se continuă alternând varză, carne și smântână. Ultimul rând trebuie să fie de smântână. Se potrivește de sare și piper. Se dă la cuptor. Se poate adăuga între rândurile de varză și carne o jumătate ceașcă de orez, fiert în apă cu sare și bine scurs.

365 Musaca de varză

1 varză mijlocie, 750 g carne macră, 1 ceapă, 4 linguri untură [sau ulei], 2 linguri pesmet, 4 linguri smântână, sare, piper

Se prăjește în untură [ulei] cu o ceapă tăiată mărunt, carnea dată prin mașină. Se înăbușă picurând câte puțină apă. Se pune sare și piper. Se aleg foile de la o varză frumoasă, li se taie cotorul, se opăresc și se scurg bine. Se unge o cratiță cu untură [ulei] și se presară pesmet. Se așază câteva foi pe fund, apoi un strat de carne tocată și iarăși un rând de foi de varză. Se repetă această operație până se isprăvesc carnea și varza. Deasupra se presară pesmet, se pune unt sau untură și smântână amestecată cu un praf de sare. Se dă musacaua la cuptor. Când este gata, se răstoarnă.

366 Musaca de vinete

4 vinete mijlocii, 750 g carne macră, 1 morcov, 1 cartof, 2 cepe, 1 ou, 2 linguri smântână, sare, piper, 4 linguri untură [sau ulei], 2 linguri făină, 1 lingură pesmet, 4 roșii sau 1 lingură bulion, 1 ceașcă zeamă de carne (sau apă)

Se aleg vinete mijlocii. Se taie, fără să se curețe, în felii groase de un deget. Se opăresc cu apă sărată și se așază sub un fund de lemn cu o greutate pe el, ca să se scurgă.
Se dă prin mașină carnea împreună cu morcovul și cartoful cruzi. Se prăjesc carnea și ceapa tăiată mărunt cu o lingură de untură [sau cu ulei] și se înăbușă picurând câte puțină apă. După ce s-a răcorit, se adaugă un ou, smântână, sare și piper. Se scot vinetele de sub teasc, se usucă folosind un șervet, se dau prin făină și se prăjesc feliile în untură [ulei] pe o parte și pe alta. Într-o cratiță unsă cu untură [ulei] și presărată cu pesmet, se așază un rând de vinete, un strat de carne și așa mai departe, până se isprăvesc carnea și vinetele. Este de preferat ca ultimul strat să fie de vinete. Deasupra se toarnă o ceașcă de zeamă de carne amestecată cu o lingură de bulion de roșii sau se pun câteva roșii tăiate felii. Se dă musacaua la cuptor să scadă. Când este gata, se răstoarnă pe o farfurie.
Ca să fie mâncarea mai ușoară, se pot pregăti vinetele fără grăsime, și anume: vinetele tăiate felii se prăjesc ușor, pe o parte și pe alta, direct pe plita mașinii de gătit, potrivit de încinsă. Pe măsură ce se rumenesc, se pun într-un castron presărate cu puțină sare, se acoperă și se țin să aburească până ce pregătim carnea pentru musaca. Se face apoi musacaua la fel ca mai sus.

367 Musaca de cartofi

400 g cartofi, în rest aceleași cantități ca la musaca de vinete, *fără făină*

Se poate pregăti cu cartofii cruzi sau fierți. Cartofii cruzi se curăță, se taie felii groase de un deget. Se prăjesc foarte puțin în untură [sau ulei] pe o parte și pe alta. Se procedează apoi la fel ca la *musacaua de vinete* (v. mai sus).

368 Musaca de dovlecei

3 dovlecei mijlocii, în rest aceleași cantități ca la musaca de vinete

Se rad dovleceii de coajă. Se taie felii rotunde de grosimea degetului. Se sărează și se lasă un sfert de oră să se scurgă de apă. Se usucă într-o cârpă, se dau prin făină și se prăjesc în untură [sau ulei]. În rest se procedează ca la *musacaua de vinete* (R 366).

369 Musaca de conopidă

1 conopidă frumoasă, 500 g carne macră, 1 ceapă, 3 linguri unt sau untură, 1 ou, sare, piper, 2 linguri pesmet

Se rup buchetele de la o conopidă frumoasă, se spală și se fierb pe jumătate în apă cu sare. Se scurg de apă. Se pregătește carnea la fel ca pentru *musacaua de varză* (R 365). Se unge o formă cu unt, se presară pesmet. Se așază un rând de conopidă, împărțind buchetele astfel încât stratul să fie cât mai egal. Se pune carnea și apoi alt rând de conopidă. Se presară pesmet, se adaugă o lingură de unt și 2–3 linguri de apă sau zeamă de carne. Se dă musacaua la cuptor. Când este gata se răstoarnă. Se poate face și cu ficat.

370 Musaca de tăiței

300 g tăiței (2 ouă, 300 g făină, apă cât cuprinde o coajă de ou, sare), 500 g carne macră, 1 ceapă mică, 4 linguri unt, sare, piper, 2 linguri pesmet

Se pregătește tocătura de carne la fel ca pentru *musacaua de varză* (R 365), însă cu unt în loc de untură [ulei]. Se pun tăițeii (v. *aluat de tăiței*, R 909) în apă clocotită cu sare, se fierb nu prea mult, se răcoresc cu apă rece, se scurg bine și se opăresc cu unt. Se unge forma cu unt, se presară pesmet și apoi se așază un rând de tăiței, un rând de carne și așa mai departe. Deasupra se presară pesmet și se mai pune puțin unt. Se dă musacaua la cuptor. Se răstoarnă. La fel se poate pregăti cu macaroane.

371 Sarmale cu varză dulce

1 varză mare sau 2 mijlocii, 750 g carne macră, câteva felii slănină, 1 felie pâine, 2 cepe, 2 linguri orez, 100 g untură [sau ulei], sare, piper, mărar tocat, 1 crenguță mică de cimbru, 6 roșii sau 2 linguri bulion, 1 l borș

Se dă prin mașină carnea de vacă sau amestecată, de vacă și de porc, cu miezul de la o felie groasă de pâine, muiat și stors bine. Separat se prăjește în untură [ulei] ceapa tăiată mărunt; când începe să se îngălbenească se adaugă orezul ales și spălat. Se prăjește ușor și orezul, se stinge cu puțină apă, apoi se amestecă în carne; se pune verdeață tocată mărunt, sare, piper și se adaugă 2–3 linguri de apă. Se desfac foile de la o căpățână frumoasă de varză. Se taie cotorul de la fiecare și se

opăresc cu borș, ținându-le până se moaie. Se taie foile în bucăți potrivit de mari, în care învelim carnea pentru sarmale. Sarmalele moldovenești se fac mici cât o nucă. Varza rămasă neîntrebuințată la sarmale se taie ca tăițeii mai groși. Se pune un strat de varză în cratiță, deasupra se pun feliile de slănină, apoi se așază sarmalele una lângă alta și un al doilea rând, dacă ies mai multe. Între rânduri se așază felii de roșii. Deasupra se pune încă un strat de varză tăiată. Se adaugă câteva linguri de borș, fiert separat, strecurat și îndoit cu apă, ca să nu fie prea acru, roșiile tăiate felii sau bulion de roșii și o lingură bună de untură [sau 2 linguri de ulei]. Se lasă să fiarbă pe mașina de gătit, apoi se dă cratița la cuptor, la foc potrivit și se ține până scade zeama atât cât trebuie. Sarmalele sunt mult mai bune reîncălzite, de aceea este mai bine să fie făcute de pe o zi pe alta.

372 Sarmale cu varză acră

Aceleași cantități ca mai sus, fără borș

Se pregătesc la fel ca sarmalele cu varză dulce, însă varza, în loc să fie opărită, este spălată cu apă rece, ca să piardă din acreală, iar sarmalele se fierb numai cu apă, fără borș.

373 Sarmale cu foi de viță

250 g foi de viță, în rest aceleași cantități ca la sarmale cu varză dulce, *plus 1 ceașcă smântână sau iaurt*

Se opăresc foile de viță și se fac apoi sarmalele la fel ca *sarmalele cu varză dulce* (R 371), de preferință din carne de miel sau de vițel. Se așază în cratiță, se pune untură [sau ulei] și puțină apă și se lasă să fiarbă încet pe mașina de gătit. Când sunt aproape gata, se toarnă 2–3 linguri de borș amestecat cu puțin bulion de roșii, se potrivesc de sare și se dau ½ oră la cuptor. (Borșul nu se pune de la început deoarece întărește frunza de viță care devine neplăcută la mâncat.) Se servesc la masă cu smântână sau iaurt.

374 Sarmale de miel cu frunze de știevie

500 g frunze de știevie sau de spanac, în rest aceleași cantități ca pentru sarmale cu varză dulce, *plus 1 ceașcă smântână sau iaurt*

Se opăresc frunzele. Se fac sarmalele la fel ca *sarmalele cu varză dulce* (R 371); la urmă se adaugă puțin borș amestecat cu bulion de roșii. Se servesc la masă cu smântână sau iaurt. Se pot face și cu frunză de spanac.

375 Drob de miel (Cighir)

500 g mărunțaie, 2 ouă, 1 felie pâine, 1 lingură smântână, 1 lingură verdeață tocată, 2 fire ceapă verde, sare, piper, untură [sau unt]

Se trec prin mașina de tocat carne măruntaiele de la un miel (inima, ficatul, plămânii). Se adaugă ouăle, puțin miez de pâine muiat în lapte, sare, un praf de piper, smântână, verdeață multă (mărar, pătrunjel) și ceapă verde, tocată mărunt cu o parte din cozi. Se spală prapurul bine în mai multe ape. Se unge cu puțină untură [sau unt] o tigaie cu marginile joase. Se întinde prapurul în tigaie, astfel încât să rămână mult și pe margini și să poată fi întors deasupra, peste umplutură. Se pune umplutura peste prapur în tigaie, se așază cu o lingură ca să fie stratul de aceeași grosime și se întorc marginile prapurului deasupra. Se coace la cuptor. Se servește drobul întreg sau tăiat felii.

376 Drob de miel în aluat

Pentru tocătură: *aceleași cantități ca mai sus*. Pentru aluat: *1 ou, 150 g făină, 1 lingură unt sau untură, sare*

Drobul poate fi învelit în aluat în loc de prapur. Se pregătește tocătura ca mai sus. Se face un *aluat fraged* (R 919) din ou, făină și unt. Se întinde o foaie ca de tăiței. Se așază în tigaia unsă cu unt sau untură. Se pune umplutura într-un strat de grosime egală. Se întorc marginile, potrivind să nu vină prea mult straturile de aluat unul peste altul. Se unge cu ou. Se dă la cuptor.

377 Zbârciogi umpluți

1 kg zbârciogi, 400 g carne de miel sau vițel, 1 felie pâine, 1 ceapă mică, 1 ou, sare, piper, 3 linguri unt, ½ linguriță făină, 1 ceașcă zeamă de carne sau apă, 3 linguri smântână

Se aleg și se spală zbârciogii proaspeți. Se pun cei mari, frumoși, la o parte, pentru umplut, iar cei mărunți, împreună cu cozile, se toacă și vor servi la pregătirea sosului. Se face o tocătură din carne de vițel sau de miel dată prin mașină cu o bucată de miez de pâine muiat în lapte și stors, o ceapă prăjită, sare, piper, un ou. Se umplu zbârciogii, iar din tocătura rămasă se fac perișoare, se dau prin făină și se prăjesc în unt, ca și zbârciogii umpluți. Zbârciogii tocați se înăbușă în unt. Se adaugă puțină făină și o ceașcă de apă, se toarnă apoi sosul în cratița cu zbârciogi și se lasă să fiarbă înăbușit. Când sunt aproape gata, se pun perișoarele și se adaugă smântâna. Se servesc îndată ce s-a înfierbântat sosul. Mâncarea se poate face și cu zbârciogi uscați. Aceștia se moaie în apă rece timp de 10–12 ore. Se procedează apoi ca mai sus.

378 Crochete de carne

300 g carne fiartă (sau friptă), 1 ceapă mică, ½ lingură unt, 2 linguri făină, 2 cești zeamă de carne (sau apă), 2 ouă, sare, piper, 1 lingură pesmet, 50 g untură [sau ulei]

Carnea fiartă, rămasă de la rasol, se dă prin mașină. Se prăjește cu o lingură de unt și o ceapă tăiată mărunt. Separat, din ½ lingură de unt, o lingură de făină și 2 cești de zeamă de carne, se face un *sos de făină* (R 110) puțin mai gros. Se amestecă sosul cu carnea, se adaugă 2 gălbenușuri și un praf de piper. Cantitatea de sos trebuie potrivită atât cât să lege carnea, nu mai mult, altfel crochetele devin cleioase, fără frăgezime. Se lasă să se răcească. Pe un fund de lemn se pregătește pesmetul. Se iau cu lingura cantități egale din compoziție, se dau prin făină, se formează crochete de aceeași mărime. Se amestecă albușul rămas, fără să fie bătut spumă, cu un praf de sare. Se dau crochetele prin acest amestec, apoi prin pesmet și se prăjesc în untură [sau ulei] fierbinte. Se servesc cu garnitură de legume.

379 Ruladă de carne

750 g carne, 100 g slănină (sau măduvă), 1 felie pâine, 2 cepe, 2 ouă, 1 linguriță verdeață, sare, piper, 1 linguriță ulei, ½ lingură făină, 1 lingură untură [sau ulei]

Se dă prin mașina de tocat carnea de porc sau de vițel, împreună cu slănina și o felie groasă de pâine, muiată în lapte și stoarsă. Se adaugă cepele tăiate mărunt și prăjite în untură [sau ulei], un ou întreg și un gălbenuș, verdeață tăiată mărunt, sare și un praf de piper. Din această tocătură se face un sul gros și se dă prin făină. Albușul rămas se amestecă, fără să fie bătut spumă, cu o linguriță de ulei și un praf de sare. Se unge rulada de carne cu albușul și se dă la cuptor într-o tavă cu untură [ulei] fierbinte. Se face un sos de ciuperci și când rulada este aproape gata se toarnă deasupra și se lasă să mai dea un clocot la cuptor împreună. Înainte de a o servi, se taie rulada felii.

380 Budincă de șuncă pe spanac

400 g șuncă, 1 lingură făină, 1 lingură unt, 1 ceașcă lapte, 2 linguri smântână, 2 ouă, 2 gălbenușuri, sare, piper, parmezan ras

Se trece prin mașina de tocat șunca, aleasă fără grăsime, și se amestecă cu un rântaș bine legat făcut dintr-o lingură de făină cu o lingură de unt și stins cu o ceașcă de lapte. Se adaugă 2 linguri de smântână, 2 gălbenușuri și 2 ouă întregi. Se potrivește de sare, piper. Se poate adăuga și o picătură de carmin, ca să se păstreze culoarea șuncii. Se toarnă într-o formă cu pereții drepți, bine unsă și presărată cu pesmet. Se fierbe pe baie de apă în cuptor vreo 40 de minute. Se răstoarnă budinca pe farfurie, se pun împrejur foi de spanac opărite și înăbușite în unt și se servește cu parmezan ras și cu *sos olandez* (R 107).

381 Budincă de carne cu cartofi

500 g carne, 1 ceapă, 1 felie pâine, 2 linguri unt (sau untură), 1 lingură făină, ½ ceașcă zeamă de carne (sau apă), 300 g cartofi, sare, piper, verdeață, 1 lingură pesmet

Se dă prin mașina de tocat carnea împreună cu o ceapă și miezul de la o felie de pâine, muiat și stors. Se înfierbântă într-o tigaie o lingură de unt sau untură, se pune carnea și când începe să se rumenească se presară făina. Se amestecă și se stinge cu zeama de carne. Se adaugă sare, piper și puțin mărar sau pătrunjel tocat. Se fierb cartofii, se curăță de coajă și se trec prin mașina de tocat. Se unge cu unt o formă de sticlă rezistentă la foc, se presară pesmet și se așază un strat de carne, unul de cartofi și așa mai departe. Deasupra se toarnă o lingură de unt și se presară pesmet. Se dă budinca la cuptor până se rumenește. Se servește cu un sos de roșii.

382 Mititei (1)

1 kg carne de vacă de la gât, 200 g seu de vacă, piper, chimen, ienibahar, bicarbonat, 1 căpățână usturoi, sare (sau miroase)

Se trece de trei ori prin mașina de tocat carnea împreună cu seul. Se sărează cât trebuie și se lasă să stea 2–3 ore la frigider. Se adaugă un praf de piper, puțin chimen și ienibahar pisate fin și un vârf de cuțit de bicarbonat. Se face separat un mujdei de usturoi cu puțină zeamă de carne, se strecoară și se adaugă în tocătură atât cât trebuie. Se pune la mașina de tocat carne tubul de tablă, care servește la umplut mațele pentru cârnați. Se dă tocătura încă o dată prin mașină și, pe măsură ce cârnatul iese din tub, se taie bucăți de mărimea mititeilor. În lipsa acestui tub, luăm cu lingura cantități egale din tocătură și cu mâinile udate în apă formăm cârnăciori cam de aceeași mărime, pe care îi așezăm pe o scândură. Se frig la grătar, la foc iute. Cât timp se frig, se ung cu o pană muiată în zeamă de carne.

383 Mititei (2)

Aceleași cantități ca mai sus, în plus 2–3 cuișoare, 2 linguri frișcă

Se trece de două ori prin mașină carnea împreună cu seul de vacă. Se adaugă ½ linguriță de sare și se dă la frigider pentru 24 de ore, amestecându-se în acest timp de câteva ori. A doua zi se mai trece o dată prin mașină, adăugând o linguriță de bicarbonat, încă ½ linguriță de sare, 2–3 cuișoare, puțin chimen, ienibahar și piper pisate fin și frișca nebătută. Se pisează o căpățână de usturoi, se amestecă cu puțină apă și se strecoară în tocătură numai zeama. Se bate bine tocătura ½ oră ca să devină pufoasă și se fac mititei ca mai sus.

Mâncăruri de carne și fripturi

Carne de vacă

384 Rasol de vacă

1,250 kg carne, zarzavat de supă, 6 cartofi mijlocii, ¼ varză, 4 l apă, sare

Carnea cea mai gustoasă pentru rasol este mugurul de piept, fluierul și carnea de la coadă. Se pune carnea la fiert într-o oală cu apă clocotită și se spumuiește de câte ori se ridică spuma. Se adaugă zarzavatul și se lasă să fiarbă 3 ore la foc potrivit. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă în supă cartofii curățați și tăiați în două și 2–3 bucăți de varză care a fost mai înainte fiartă pe jumătate în apă. Cartofii nu trebuie lăsați să fiarbă prea mult, ca să nu se sfărâme. Se așază rasolul pe farfurie, se pun împrejur cartofii, varza și morcovii din supă, tăiați felii. Se servește cu sos de hrean și murături sau salată de sfeclă.

385 Rasol cu smântână

1,250 kg carne de vacă de pe coaste, zarzavat de supă, 4 l apă, sare; 1 ceașcă smântână, 1 linguriță făină, 2 linguri parmezan ras

Se scoate carnea de pe coaste, se face o ruladă, se leagă cu ață și se pune la fiert ca mai sus, adăugând zarzavat, ca pentru orice supă. Când carnea este fiartă, i se scoate ața și se așază într-o tavă. Se amestecă smântâna cu 2–3 linguri de zeamă de carne, făină, sare și o lingură de parmezan ras. Se toarnă sosul peste rasol cu grijă, astfel ca toată carnea să fie

acoperită cu un strat gros. Se presară cu parmezan ras. Se dă la cuptor, se ține până capătă o culoare frumoasă. Se servește cu garnitură de macaroane sau de orez.

386 Rasol cu sos de ciuperci

1,250 kg carne de vacă, zarzavat de supă, 4 l apă, sare; 250 g ciuperci, 100 g arpagic, ½ lingură făină, 1 lingură unt, 1 ceașcă vin alb, 3 linguri smântână

Se fierbe rasolul, se taie felii și se așază într-o farfurie rezistentă la foc. Se stropește cu trei linguri de vin și cu tot atâta zeamă de carne. Se acoperă și se ține pe baie de apă, ca să se încălzească încetul cu încetul. Într-o cratiță cu puțin unt se înăbușă ciupercile curățate și tăiate mărunt, împreună cu câteva fire de arpagic. Când încep să se moaie, se adaugă un vârf de lingură de făină și se amestecă până ce se rumenesc. Se sting cu o ceașcă de vin alb și una de zeamă de carne și se lasă să dea 2–3 clocote. Sosul trebuie să fie potrivit de gros. Se gustă de sare. Se întinde peste carnea din farfurie și se dă rasolul la cuptor, acoperit. Se ține atât cât să se înfierbânte bine. Cu 5 minute înainte de a servi se adaugă smântâna. Se servește foarte fierbinte.

387 Rasol cu sos de vin

1,250 kg carne de vacă, zarzavat de supă, 4 l apă, sare; 100 g slănină, 1 ceapă mică, 1 pahar vin alb, 2 linguri bulion de roșii, 1 foaie dafin, piper, un vârf linguriță făină

Se fierbe rasolul în supă. Când este gata, se scoate și după ce s-a răcorit puțin se taie felii și se așază într-o cratiță. Se taie mărunt slănina și ceapa și se prăjesc ușor în altă cratiță. Se adaugă vinul, bulionul de roșii subțiat cu o ceașcă de zeamă de carne, foaia de dafin, sare, piper și un praf de făină. Se lasă să fiarbă sosul ½ oră. Dacă ni se pare prea scăzut, se mai adaugă puțină zeamă de carne sau apă. Se trece prin sită, se toarnă în cratiță peste rasol și se lasă să fiarbă împreună 20 de minute. Se servește fierbinte, cu garnitură de legume.

388 Tocană

1,250 kg carne de vacă, 1 lingură untură [sau ulei], 4 cepe mijlocii, 5 roșii sau 1 lingură bulion, 1 praf de făină, sare, piper

Se alege carne de la piept, mai grasă, sau carne de pe coaste. Se taie carnea în bucăți potrivite și se prăjește cu o lingură de untură [sau cu ulei]. Se adaugă ceapa tăiată felii subțiri. Când începe să se îngălbenească se pune puțină apă, se acoperă și se fierbe înăbușit, adăugând din când în când câte o lingură de apă fierbinte, până când carnea este frăgezită. Se adaugă o lingură de bulion de roșii sau câteva roșii curățate de coajă și

de semințe, sare, piper și un praf de făină. Se acoperă tocana și se lasă să scadă la cuptor. Se servește cu mămăligă.

389 Gulaș cu găluște

1 kg carne de vacă, 1 lingură untură [sau ulei], 4 cepe mijlocii, ½ linguriță boia de ardei, 1 lingură bulion sau 5 roșii. Pentru găluște: *1 lingură unt sau untură, 1 ou, 2 linguri făină, 1 lingură apă, sare*

Se taie carnea în bucăți potrivite și se prăjește cu o lingură de untură [sau cu ulei]. Se adaugă ceapa tăiată felii subțiri. Se amestecă din când în când, ca să nu se ardă. Când începe să se rumenească, se adaugă boiaua de ardei, bulionul de roșii sau roșiile curățate de coajă și de semințe, sare și puțină apă. Se lasă să fiarbă înăbușit, adăugând din când în când câte puțină apă, până ce se frăgezește carnea. Separat se freacă o lingură de unt sau de untură cu un ou, făină, puțină apă și sare. Se amestecă totul bine. Se ia cu linguriță din pastă și se dă drumul găluștelor în apă clocotită. Se țin să fiarbă 10 minute. Se scurg și se pun în mâncare sau se opăresc cu unt și se servesc ca garnitură. Gulașul trebuie să fie foarte fierbinte.

390 Cartofi cu carne

600 g carne de vacă, 1,250 kg cartofi, 1 lingură untură [sau ulei], 2 cepe mijlocii, verdeață, 4 roșii sau 1 lingură bulion, sare

Se taie carnea în bucăți potrivite și se prăjește în cratiță cu o lingură de untură [sau cu ulei]. Se adaugă ceapa tăiată mărunt. Se amestecă din când în când ca să nu se ardă. Când ceapa începe să se îngălbenească, se pune sare și se picură puțină apă caldă. Se lasă să fiarbă până se frăgezește carnea, turnând din când în când câte puțină apă caldă. Se curăță cartofii și se taie în lung. Ca să nu se sfărâme, cartofii trebuie frecați cu puțină sare înainte de a fi puși în cratița cu carne. Se mai adaugă în mâncare mărar sau pătrunjel tocat fin și puțin bulion de roșii sau boia de ardei, pentru culoare. Când cartofii sunt aproape gata, se pune cratița pentru ½ oră la cuptor. Cartofii nu se amestecă cu lingura ca să nu se sfărâme, ci se clatină din când în când cratița, ca să ne asigurăm că nu s-au prins de fund. Mâncarea nu trebuie să fie prea scăzută.

391 Praz cu carne

600 g carne de vacă, 2 legături praz, 1 lingură untură [sau ulei], 1 lingură bulion, 1 linguriță zahăr, sare

Se pune carnea la foc la fel ca pentru *cartofi cu carne* (v. mai sus); nu se pune ceapă, prazul având el singur miros tare. Se curăță prazul, se taie în bucăți potrivite. Se prăjește ușor într-o tigaie cu puțină untură [puțin ulei]. Se pune peste carne numai când aceasta este frăgezită. Prazul fierbe

foarte repede și dacă stă prea mult la foc se sfărâmă. Se adaugă bulion de roșii și o linguriță de zahăr. Se gustă de sare. Se dă la cuptor. Mâncarea este bună mai scăzută.

392 Morcovi cu carne

600 g carne de vacă, 1 kg morcovi, 2 cepe, 1 lingură untură [sau ulei], 3 linguriţe zahăr, 1 linguriță făină, sare

Se pune la foc carnea la fel ca pentru *cartofi cu carne* (R 390). Se curăță morcovii. Dacă sunt mari, se taie felii subțiri, dacă întrebuințăm carote mici, rotunde, se lasă întregi. Se prăjesc ușor morcovii, întregi sau felii, cu puțină untură [puțin ulei]. Se pun în cratița cu carne când aceasta este frăgezită. Separat se arde zahărul și se stinge cu puțină apă fierbinte. După ce s-a răcorit, se adaugă făina, se amestecă și se toarnă în mâncare. Se pune sare. Când mâncarea este aproape gata, se dă ½ oră la cuptor.

393 Ţelină cu carne

600 g carne de vacă, 1 kg țelină, 2 cepe, 1 lingură untură [sau ulei], 3 linguriţe zahăr, 1 linguriță făină, sare

Se pregătește carnea ca pentru *cartofi cu carne* (R 390). Se curăță țelina, se taie în bucăți potrivite și se prăjește ușor, separat, cu puțină untură [puțin ulei]. Se pune peste carne când aceasta este aproape fiartă. Se adaugă sare și puțin sos de zahăr ca la *morcovii cu carne* (v. mai sus). Se ține mâncarea pe mașina de gătit până fierbe. Se dă apoi la cuptor ½ oră.

394 Fasole boabe cu carne

600 g carne de vacă, 400 g fasole uscată, 2 cepe, 1 lingură untură [sau ulei], 1 lingură bulion sau 5 roșii, 1 foaie dafin

Se pregătește carnea la fel ca pentru *cartofi cu carne* (R 390). Se alege fasolea și se fierbe separat, schimbând apa o dată sau de două ori. Când carnea este aproape fiartă, se pune fasolea care nu trebuie să fie sfărâmată. Se adaugă sare, puțin bulion sau roșii și o foaie mică de dafin. Mâncarea nu trebuie să fie prea scăzută; este mai gustoasă cu puțină zeamă.

395 Fasole verde cu carne

600 g carne de vacă, 1 kg fasole, 2 cepe, 1 lingură untură [sau ulei], 1 lingură bulion sau 4 roșii, 1 linguriță făină, sare, verdeață

Se taie carnea în bucăți potrivite. Se prăjește cu 2 cepe tăiate mărunt și cu o lingură de untură [sau cu ulei]. După ce s-a rumenit carnea, se adaugă făina, se amestecă, se toarnă apă caldă cât să cuprindă carnea și se pune fasolea curățată și spălată. Se pune sare și se lasă să fiarbă împreună. Când fasolea este aproape fiartă, se adaugă o lingură de bulion sau

câteva roșii, puțină verdeață și se dă la cuptor. Mâncarea se poate face și cu fasolea fiartă separat și scursă bine. Se pune peste carne când aceasta este gata frăgezită.

396 Bame cu carne

600 g carne de vacă, 1 kg bame, 2 cepe, 1 lingură untură [sau ulei], 1 ceașcă borș, 1 lingură bulion sau 4 roșii, 1 pahărel vin, sare

Se pregătește carnea ca pentru *cartofi cu carne* (R 390). Între timp se curăță bamele de codițe și se opăresc cu borș sau cu oțet îndoit cu apă. Se clătesc apoi în mai multe ape reci și se scurg. Se pun în cratița cu carne numai când aceasta este aproape fiartă. Se adaugă sare, bulion sau roșii tăiate în două și fără semințe. Când mâncarea e aproape gata, se toarnă un pahărel de vin și se dă la cuptor.

397 Vinete cu carne

600 g carne de vacă, 3 vinete mijlocii, 2 cepe, 2 linguri untură [sau ulei], 1 lingură bulion sau 4 roșii, 1 ardei gras, sare

Se pregătește carnea ca pentru *cartofi cu carne* (R 390). Se taie câteva vinete fără să se curețe de coajă, în bucăți potrivite. Se opăresc cu apă sărată, în care se lasă să stea 10 minute. Se scurg, se storc apoi bine cu mâna și se pun pe un șervet să se zvânte. Se înfierbântă untura [uleiul] într-o tigaie, se pun vinetele să se rumenească puțin și după aceea se așază în cratița cu carne. Se adaugă sare dacă mai trebuie, apoi o lingură de bulion îndoit cu apă sau roșii tăiate în două și un ardei gras tăiat mărunt. Se dă mâncarea la cuptor.

398 Prune uscate cu carne

600 g carne de vacă, 500 g prune uscate, 2 linguri untură [sau ulei], 1 linguriță făină, 6 linguriițe zahăr, sare

Se pregătește carnea ca pentru *cartofi cu carne* (R 390), însă fără ceapă. Se spală prunele, se opăresc, se scurg și se pun peste carne când aceasta este pe jumătate fiartă. Se adaugă puțină sare și un sos de zahăr ars ca la *morcovii cu carne* (R 392). Se dau prunele cu carne la cuptor, adăugând 1–2 linguriițe de zahăr dacă sosul nu este destul de dulce.

399 Gutui cu carne

1 kg gutui, în rest aceleași cantități ca mai sus

Se pregătește carnea ca pentru *cartofi cu carne* (R 390), însă fără ceapă. Se spală gutuile (nu se curăță de coajă), se taie bucăți potrivite, scoțând mijlocul pietros și căsuța cu semințe, și se prăjesc ușor în puțină untură [sau ulei]. Se pun peste carne când aceasta este aproape gata. Se adaugă

un sos de zahăr ars, în care s-a pus un praf de făină. Se dă mâncarea ½ oră la cuptor.

400 Pere cu carne

1 kg pere, în rest aceleași cantități ca la prune uscate cu carne

Se procedează la fel ca la *gutui cu carne* (v. mai sus).

401 Varză dulce cu carne

600 g carne de vacă, 1 varză frumoasă (de circa 1 kg), 2 cepe, 1 ceașcă borș, 1 lingură bulion sau 4 roșii mijlocii, 1 ardei gras, 3 linguri untură [sau ulei], sare

Se alege carne grasă și se pregătește ca pentru *cartofi cu carne* (R 390). Se taie varza mărunt ca fideaua. Se dă sare și se stoarce cu mâna, să iasă apa din ea. Se pune în cratița cu carne când aceasta este pe jumătate fiartă și se adaugă o lingură bună de untură [sau 2 linguri de ulei]. Se toarnă deasupra borșul fiert separat și bine limpezit. Se lasă să fiarbă o oră. Se gustă de sare; se adaugă bulion de roșii sau câteva roșii felii și un ardei gras tăiat mărunt și se ține mâncarea ½ oră la cuptor. După ce s-a așezat varza, nu se mai umblă cu lingura, se mișcă numai cratița într-o parte și în alta, ca să nu se prindă mâncarea de fund. Dacă este prea scăzută, se mai adaugă puțină apă. Mâncarea cu varză este mult mai gustoasă pregătită de pe o zi pe alta.

402 Varză acră cu carne

600 g carne de vacă, 1 varză acră, 2 cepe, 3 linguri untură [sau ulei], boia de ardei, 10 boabe piper

Se pregătește carnea ca pentru *cartofi cu carne* (R 390). Se spală în apă rece o căpățână sau două de varză murată. Se taie mărunt ca fideaua. Varza trebuie pusă din timp în cratița cu carne, deoarece, fiind murată, fierbe mai greu. Se pune apă și puțină boia de ardei sau bulion. Se lasă să fiarbă pe mașina de gătit la foc mic și se dă apoi la cuptor. Mâncarea trebuie să fie grasă și este mai gustoasă când este pregătită de pe o zi pe alta.

403 Ghiveci cu carne

600 g carne de vacă, 1 kg legume asortate, 2 cepe, 2 linguri untură [sau ulei], sare, unt proaspăt (cât o nucă)

Se pregătește carnea ca pentru *cartofi cu carne* (R 390). Se taie puțină varză în bucăți, un morcov, o rădăcină de pătrunjel și o jumătate de țelină în felii subțiri, se curăță o mână de bame, una de mazăre, una de fasole verde. Se curăță un dovlecel și se taie în bucăți potrivite, precum și o vânătă, care se opărește și apoi se scurge bine. Dacă avem, punem și câteva

buchete de conopidă. La urmă se adaugă 2–3 roșii tăiate în două, un ardei gras tăiat mărunt și câțiva cartofi curățați și tăiați în bucăți, la fel ca dovleceii. Se așază zarzavatul rânduri, precum și carnea frăgezită, într-o cratiță. Se pune sare și untură [ulei] cât trebuie. Se dă cratița la cuptor și se lasă să fiarbă ghiveciul înăbușit. Dacă scade prea tare înainte de a fi zarzavatul fiert, se adaugă puțină apă. Nu se umblă cu lingura, ca să nu se sfărâme zarzavatul; se mișcă ușor cratița într-o parte și în alta, ca să nu se prindă de fund. Când ghiveciul este aproape gata, se ia capacul, se lasă să se rumenească puțin deasupra și se adaugă câteva bucățele de unt proaspăt.

404 Friptură împănată (Bœuf à la mode)

1,5 kg carne macră de vacă, 1 lingură untură [sau ulei], 500 g slănină, 1 păhărel vin, 1 lingură rachiu, sare, piper, 1 foaie dafin, 1 fir pătrunjel, 2 morcovi, 20 fire arpagic

Se alege o bucată de pulpă sau altă carne macră de 1,5–2 kg. O bucată mai mică s-ar usca și ar pierde din frăgezime. Se împănează cu slănină, apoi se leagă, pentru a-i da o formă și a putea fi frumos tăiată felii când este gata. Se pune carnea într-o cratiță cu puțină grăsime încinsă și se frige pe toate părțile vreo 20 de minute. Se scurge grăsimea. Se toarnă un păhărel cu vin alb sau roșu și o lingură de rachiu. Se lasă să fiarbă descoperit, întorcând carnea pe o parte și pe alta, până când lichidul a scăzut aproape de tot. Se adaugă sare, piper, o foaie de dafin, un fir de pătrunjel și 1 litru de apă. Când începe să fiarbă, se acoperă, se dă la cuptor și se lasă să fiarbă înăbușit cam 2 ore. Între timp se întoarce de câteva ori. După 2 ore se adaugă morcovii tăiați felii rotunde, nu prea subțiri, și arpagicul. Se lasă să mai fiarbă până se moaie zarzavatul. Când friptura este gata, zeama trebuie să fie mult scăzută. Se scot ațele, se taie carnea felii și se așază pe farfurie. Împrejur se pun ceapa și morcovii. Sosul din cratiță se trece prin sită și se toarnă peste friptură. Se servește fierbinte cu salată.

405 Friptură înăbușită

1,5 kg carne macră de vacă, 50 g slănină, 3 cepe mijlocii, 2 cești zeamă carne, 1 lingură untură [sau ulei], sare

Se alege o bucată de pulpă sau altă carne macră. Se sărează, se împănează cu slănină, se leagă ca să-i dăm o formă și se pune la fript într-o cratiță cu puțină grăsime încinsă. Se întoarce pe o parte și pe alta. După 20 de minute se toarnă două cești de apă sau zeamă de carne. Se adaugă ceapă tăiată felii subțiri și se dă carnea la cuptor, acoperită, să fiarbă înăbușit 2 ore. Între timp se întoarce de câteva ori. Se scoate capacul și se unge friptura din când în când cu zeama din cratiță. Se mai ține astfel ½ oră, până capătă o culoare frumoasă. Sosul trebuie să fie scăzut, însă,

dacă este nevoie, se mai adaugă puțină apă. Se scot ațele, se taie carnea felii și se așază pe farfurie. Sosul se trece prin sită și se toarnă deasupra sau se amestecă cu puțină smântână și se servește cald în sosieră. Friptura se servește cu garnitură de legume.

406 Friptură înăbușită nemțească

1,5 kg carne macră de vacă, 50 g slănină, 1 morcov, 2–3 cepe, bere neagră, sare

Se pregătește carnea ca mai sus. Se pun pe fundul cratiței câteva feliuțe de slănină, iar deasupra carnea, care se frige pe o parte și pe alta timp de 20 de minute. Se adaugă un morcov tăiat bucăți și 2–3 cepe tăiate felii și se toarnă atâta bere neagră îndoită cu apă cât să fie friptura aproape acoperită. Se acoperă bine cu capacul, se dă la cuptor să fiarbă înăbușit timp de 3 ore. Se procedează apoi ca la *friptura înăbușită* de mai sus.

407 Friptură înăbușită italienească

1,5 kg carne macră de vacă, 1 lingură untură [sau ulei], 1 pahar vin alb, 2 pahare apă, piper, sare, 5–6 roșii, 1 linguriță oțet, 1 linguriță zahăr, 1 lingură pesmet, unt

Se pregătește carnea ca pentru *friptură înăbușită* (R 405). După ce s-a fript în untură [sau ulei] 20 de minute, se adaugă un pahar de vin alb, 2 pahare de apă și puțin piper. Se lasă să fiarbă înăbușit la cuptor timp de 1½ oră. Apoi se adaugă 5–6 roșii tăiate în două, o linguriță de oțet și una de zahăr, sare și se ține să mai fiarbă 1½ oră. Deoparte se rumenește în puțin unt o lingură bună de pesmet fin. Sosul din cratiță se trece prin sită, se amestecă cu pesmetul și se toarnă peste friptura care a fost tăiată felii, după ce i s-au scos ațele. Se mai lasă puțin la cuptor, apoi se servește.

408 Ruladă umplută cu ficat

1 kg carne de vacă, 200 g ficat (sau 1 cutie pastă de ficat), 50 g slănină, 1 felie pâine, 1 ou, frunze pătrunjel, 3 cepe, 1 lingură untură [sau ulei], 1 ceașcă zeamă de carne, 1 păhărel vin alb, 2 linguri smântână, sare

Se alege carne de sub coaste. Se bate bine cu ciocanul de lemn fără s-o rupem, astfel încât să avem o fâșie de 1 cm grosime. Se sărează. Se face o tocătură din ficat dat prin mașină (sau pastă de ficat) împreună cu o bucată de slănină, o felie groasă de pâine muiată în lapte și stoarsă, ½ ceapă tocată, pătrunjel tăiat fin, sare și un ou. Se întinde umplutura pe carnea bine ștearsă, se rulează ca o clătită și se leagă. Se pune apoi într-o cratiță cu puțină untură [sau ulei] să se rumenească. Se adaugă restul de ceapă tăiată felii și când ceapa este și ea puțin rumenită se toarnă un păhărel de vin alb și zeama de carne, se dă la cuptor și se lasă să fiarbă înăbușit o oră și jumătate. Când rulada este gata i se scot ațele, se așază

pe farfurie, se taie, iar sosul scăzut, trecut prin sită, amestecat cu puțină smântână sau cu ciuperci înăbușite, se servește alături.

409 Rulade mici cu sardele

1 kg carne de vacă, 6 sardele tip Lissa, frunze pătrunjel, 100 g slănină, 1 lingură untură [sau ulei], 1 ceașcă zeamă de carne, sare

Se alege carne macră de la pulpă și se taie în bucăți potrivite, ca pentru șnițel. Se bat bine bucățile cu ciocanul de lemn, fără să le rupem. Se sărează. Se toacă mărunt câteva sardele, după ce au fost bine spălate și curățate de oase, și se amestecă cu pătrunjel tocat fin. Se taie atâtea felii subțiri de slănină câte rulade vrem să facem. Se așază câte o felie de slănină peste o bucată de carne, iar deasupra se pune o linguriță de sardele tocate cu pătrunjel. Se rulează carnea și se leagă cu puțină ață care să poată fi scoasă ușor înainte de a servi la masă. Se așază ruladele una lângă alta într-o cratiță, se prăjesc puțin cu untură [sau ulei], se toarnă deasupra zeama de carne și se dau la cuptor. Se țin cam o oră și jumătate și se umezesc din când în când cu sosul din cratiță. Când sunt gata, se așază pe farfurie, li se scot ațele și se toarnă deasupra sosul curățat de grăsime. Se servesc cu garnitură de legume.

410 Rulade mici cu castraveți

1 kg carne de vacă, 2 castraveți murați (mijlocii), 100 g slănină, 1 lingură untură [sau ulei], 2 cepe mijlocii, 1 pahar vin alb, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 foaie dafin, 10 boabe piper

Se fac ruladele la fel ca mai sus, înlocuind tocătura de sardele și pătrunjel cu felii de castravete murat în sare. Se leagă ruladele și se așază într-o cratiță cu untură [ulei], împreună cu ceapa tăiată felii subțiri. Se lasă puțin să se prăjească. Se toarnă un pahar de vin alb și o ceașcă de zeamă de carne sau de apă, se adaugă foaia de dafin, boabele de piper și se lasă să fiarbă înăbușit la cuptor timp de 2 ore. Când ruladele sunt gata, li se scot ațele, se așază pe farfurie și se toarnă deasupra sosul strecurat și scăzut. Se servesc cu garnitură de orez sau de macaroane.

411 Ruladă vânătorească

1 kg carne de vacă, 2 ouă, 2 fire praz, 1 lingură unt sau untură, 2 cești zeamă de carne, 2 linguriițe zeamă lămâie, sare, piper

Se alege o bucată de carne macră de sub coaste. Se curăță de pieliță și se bate cu ciocanul de lemn, ca s-o întindem ca pentru un șnițel mare. Se dă sare. Se unge pe o parte cu 2 ouă bătute. Se întinde deasupra prazul tocat mărunt amestecat cu sare și piper. Se rulează. Se leagă cu ață, se prăjește puțin în unt sau untură. Se adaugă zeama de carne și zeama

de lămâie. Se lasă să fiarbă înăbușit o oră, apoi se dă încă o oră la cuptor, să se rumenească. Se scoate ața și se servește cu garnitură de legume.

412 Friptură la tavă

1 kg carne de vacă, 3 cepe mijlocii, 1 lingură untură [sau ulei], 1 lingură bulion, sare

Se alege carne macră de la pulpă sau de la coadă. Se sărează și se lasă ½ oră. Se așază într-o tavă dreptunghiulară specială pentru friptură cu ceapa tăiată felii subțiri și cu o lingură de untură [sau cu ulei]. Se rumenește pe o parte și pe alta, apoi se toarnă câteva linguri de apă și se ține pe mașina de gătit să fiarbă acoperit 1½–2 ore, adăugând din când în când câte puțină apă. Când carnea este frăgezită, se unge cu untură [sau ulei] și se dă la cuptor, unde se ține descoperită până se rumenește. Când este gata se scoate, se taie felii subțiri și se ține la cald. Între timp, se face repede sosul: se scurge grăsimea din tavă, iar în zeama care a rămas se adaugă 1–2 linguri de apă și puțin bulion de roșii. Se lasă să dea câteva clocote, amestecând cu lingura, ca să se ia toată rumeneala de pe fundul tăvii. Se trece sosul prin sită și se toarnă fierbinte peste friptură. Se servește cu garnitură de macaroane fierte și opărite cu unt, sau cu cartofi.

413 Antricoate la tavă

6 antricoate de vacă, 1 lingură unt, 2 linguri ulei, sare

Antricoatele la tavă se pot frige în unt sau untură. Dar mult mai frumos se rumenesc în unt amestecat cu puțin ulei. Se taie carnea în felii de 2–2,5 cm grosime (de obicei însă antricoatele se cumpără gata tăiate). Se bat ușor cu mânerul cuțitului sau cu lama satârului. Se sărează. Se încinge în tigaie untul amestecat cu ulei, se usucă antricoatele cu o cârpă și se pun la fript. Se frig întâi pe o parte și când sunt gata se întorc pe cealaltă parte. Nu trebuie întoarse de mai multe ori deoarece se usucă înăuntru, fără să se rumenească frumos în afară. De asemenea, la întors nu se înțeapă cu furculița deoarece se pierde mustul cărnii, ci se întorc cu lama unui cuțit sau cu două furculițe. Timpul cât trebuie ținut la foc un antricot depinde de grosimea sa și de tăria focului. Obișnuit, se face în 10–15 minute. Friptura este gata atunci când la suprafață apar câteva picături de sânge (carnea rămasă crudă nu mustește); sau, altfel spus, o friptură este gata când este rumenă pe afară și încă puțin roșie înăuntru. Antricoatele se servesc cu cartofi prăjiți sau garnitură de legume și cu salată.

414 Antricoate cu sos de muștar

6 antricoate de vacă, 2 linguri muștar, 1 ceașcă zeamă de carne, 150 g ciuperci, 1 ceapă mijlocie, 2 linguri unt, 2 linguri ulei, 1 păhărel vin roșu, sare

Se frig antricoatele ca mai sus. Se ung apoi cu puțin muștar, se așază într-o cratiță, se toarnă deasupra zeama de carne și se țin înăbușite la cuptor. Între timp, se taie câteva ciuperci și o ceapă, ambele în feliuțe subțiri, se prăjesc ușor în unt și se lasă să fiarbă cu un păhărel de vin roșu. Se toarnă peste antricoate și se scade sosul destul de mult, la cuptor. Se servesc antricoatele cu cartofi prăjiți.

415 Antricoate la grătar

6 antricoate de vacă, 1 linguriță untură (sau 1 feliuță slănină), bucățele de unt, sare

Antricoatele trebuie să fie proaspete, dar niciodată din ziua în care a fost tăiată vita, ci ținute până a doua sau a treia zi. Altfel sunt tari, oricât de bine ar fi fripte. Se pregătește grătarul, încingându-l bine. Se bate carnea ușor cu mânerul cuțitului sau cu lama satârului și se sărează. Se șterge cu o cârpă și se pune pe grătarul încins și bine uns cu o bucată de slănină crudă sau cu o pană muiată în untură. Nu se întoarce carnea decât când este destul de rumenită pe o parte și nu se înțeapă cu furculița la întors. Durata de frigere depinde de grosimea antricotului. La foc potrivit, un antricot nu prea gros este gata în 10–15 minute. Se cunoaște că este destul de fript atunci când apar la suprafață 2–3 picături de zeamă roșiatică. Se așază antricoatele pe farfurie, se pune peste fiecare o bucățică de unt proaspăt. Se servesc cu cartofi prăjiți și cu salată.

416 Antricoate cu ceapă prăjită

6 antricoate de vacă, 3 cepe mijlocii, 2 linguri ulei, sare

Se frig *antricoatele la tavă* (R 413) sau *la grătar* (R 415). Se taie ceapa în felii foarte subțiri. Se înfierbântă uleiul și când este bine încins se pune ceapa la prăjit. Se amestecă ușor cu o furculiță, până se rumenește ceapa frumos, fără să se ardă. Se așază antricoatele pe farfurie și se pune ceapa deasupra. Se servesc cu cartofi prăjiți.

417 Biftec la tavă (natur)

1,2 kg mușchi de vacă, 1 lingură unt, 2 linguri ulei, sare

Adevăratul biftec se face numai din mușchi. Acesta se curăță bine de pieliță și de grăsime. Se taie în felii potrivite de 2 cm grosime. Carnea se bate ușor cu ciocanul de lemn, mai mult ca să-i dăm o formă. Se frig feliile în tigaie la fel ca antricoatele (R 413). Se servesc la fel.

418 Biftec în făină

1,2 kg mușchi de vacă, 1 lingură făină, 1 lingură unt, 2 linguri ulei, sare

Se curăță mușchiul de pieliță, se taie în felii potrivite. Se dă sare. Se usucă bine cu o cârpă, se dau feliile prin făină și se frig în grăsime fierbinte, întâi pe o parte și apoi pe cealaltă, ca și antricoatele (R 413). Când sunt gata se scot și se țin la cald. Se pregătește repede sosul: se scurge o parte din grăsimea din tigaie, iar în sosul rămas se toarnă o lingură de apă. Se lasă să dea câteva clocote, amestecând cu lingura, ca să se ia rumeneala din tigaie. Sosul se strecoară peste biftecuri. Se servesc fierbinți cu cartofi prăjiți.

419 Biftec la grătar

1,2 kg mușchi de vacă, 1 linguriță untură (sau 1 feliuță slănină), sare

Se curăță mușchiul, se taie felii, se frige la grătar la fel ca antricotul (R 415). Se servește la fel.

420 Chateaubriand

Mușchi de vacă, 1 linguriță untură (sau 1 feliuță slănină), sare, unt proaspăt

Chateaubriand e denumirea ce se dă unui biftec mai gros, fript la grătar. Se taie din mijlocul mușchiului o bucată de 4–5 cm grosime. Se curăță de pieliță și grăsime. Se turtește cu lama unui satâr, mai mult ca să-i dăm formă. Se frige ca *antricotul la grătar* (R 415), numai că se ține mai mult, cam 20–25 minute, la foc iute la început, apoi, după ce a prins crustă, la foc potolit. Se așază pe farfurie, deasupra se pune o bucățică de unt proaspăt. Se servește cu cartofi prăjiți, de obicei *cartofi pai* (R 623).

421 Biftec cu ou

1,2 kg mușchi de vacă, 6 ouă, 1 lingură unt, sare

Se frig biftecurile în tigaie (R 417) sau la grătar (R 419). Se fac atâtea ochiuri câte biftecuri avem. Se așază biftecurile pe farfurie, punând peste fiecare câte un ou. Se servesc cu garnitură de cartofi.

422 Biftec tartar (crud)

1,2 kg carne macră de vacă, 6 gălbenușuri, 3 sardele tip Lissa, 3 castraveți în oțet, 2 cepe mijlocii

Se curăță bine mușchiul sau altă carne fragedă de grăsime și de orice pieliță. Se dă prin mașină. Cu lingura udă se fac biftecuri care se așază crude pe farfurie. Cu dosul unei linguriță se face o gaură în mijlocul fiecărui biftec, în care se pune câte un gălbenuș crud. Împrejur se așază sardelele spălate și fără oase, castraveți în oțet și ceapă, tocate toate mărunt.

423 Biftec cu ciuperci

1,2 kg mușchi de vacă, 250 g ciuperci, 2 cepe mijlocii, 2 linguri unt, 1 lingură ulei, 1 linguriță făină, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 linguriță bulion, 1 pahar vin alb, unt proaspăt (cât o nucă), sare, piper

Se taie mușchiul în bucăți potrivite. Se dă sare. Într-o cratiță cu puțin unt se înăbușă ciupercile tăiate felii. Se adaugă ceapa tăiată foarte mărunt și o linguriță de făină. Se amestecă totul bine la foc foarte slab. Se adaugă o ceașcă de zeamă de carne, o linguriță de bulion de roșii, sare, piper. Se lasă să fiarbă încet. Între timp se frig biftecurile în tigaie cu o lingură de unt și una de ulei, bine încinse. Se așază pe farfurie și se țin la cald. Se scurge untul din tigaie, iar în zeama rămasă se toarnă un pahar de vin alb. Se lasă să fiarbă puțin, se pune sosul de ciuperci și se așteaptă să mai dea un clocot împreună. Se ia sosul de pe foc, se adaugă o bucățică de unt proaspăt și o linguriță de pătrunjel verde tocat fin. Se toarnă o parte peste biftecuri, iar restul se servește în sosieră. Biftecul cu ciuperci se servește cu cartofi.

424 Rostbif englezesc

2 kg carne de vacă, 2 linguri untură [sau ulei], sare

Se alege o bucată de carne de la coaste fragedă, grasă, anume pentru friptură. Se curăță de pieliță și de vine. Se sărează. Se lasă să stea o oră. Se pune într-o cratiță, se toarnă deasupra două linguri de untură [sau ulei] fierbinte și se dă la cuptor. Este necesar ca bucata de carne să fie mare, de cel puțin 2 kg, ca să nu se usuce înăuntru. Focul se potrivește în așa fel încât carnea să se rumenească fără ca sosul din cratiță să se ardă și fără să fie nevoie să adăugăm alt lichid. Carnea e gata atunci când este bine rumenită pe dinafară și încă în sânge pe dinăuntru. Friptura nu trebuie niciodată tăiată imediat ce a fost scoasă de la foc, deoarece feliile de carne pierd culoarea roșie, caracteristică acestei fripturi. După ce s-a răcorit puțin, se taie felii foarte subțiri care se servesc cu garnitură de legume și cu sosul curățat de grăsime, în care se adaugă puțină zeamă de carne. Friptura se mai poate servi cu sosuri picante sau rece, cu maioneză și salată verde.

425 Frigărui de mușchi

1 kg mușchi de vacă, 200 g slănină, sare

Se curăță mușchiul de pieliță și se taie în bucăți mici, cam de 3–4 cm. Se sărează. Se taie slănina în felii subțiri. Se pregătesc frigări mici de lemn, de circa 20 cm lungime. Se pun câte 4–5 bucățele de carne pe fiecare frigare, iar între ele și la capete câte o felie de slănină. Nu se pun prea îndesate, ca să se poată frige repede atât mușchiul, cât și slănina. Se pregătește grătarul cu foc bun. Se pun frigăruile pe grătar și se frig repede pe o parte

și pe alta. Se servesc cu cartofi prăjiți. Frigările de lemn pot fi înlocuite cu mici frigări de metal.

426 Mușchi la frigare

1,5 kg mușchi de vacă, 2 linguri unt, sare

Se curăță mușchiul. Se scot cu un cuțitaș ascuțit toate pielițele și tendoanele, care se întăresc la fript, lăsându-se însă grăsimea. Se sărează și se lasă ½ oră. Se zvântă cu o cârpă, se așază pe frigare, se leagă și se frige pe jăratec bine încins. La început se învârtește mai rar, până ce prinde mușchiul o crustă deasupra. Se unge din timp în timp cu unt topit, cu o pană. Când este gata, mijlocul trebuie să fie încă puțin în sânge. Se scoate mușchiul de pe frigare și se taie fierbinte, având grijă să nu se piardă zeama care iese la tăiat. Se servește cu garnitură de cartofi sau de alte legume.

427 Mușchi la tavă

1,5 kg mușchi de vacă, 2 linguri untură [sau ulei], sare

Se curăță mușchiul de pieliță. Se sărează și se leagă cu ață ca să aibă o formă bună. Se pune într-o tavă cu untura [sau uleiul] și cu 2–3 linguriță de apă. Se dă la foc iute, pentru ca mușchiul să prindă de la început o crustă deasupra și să păstreze în timpul friptului cât mai mult din mustul cărnii. Se unge din când în când cu zeama din tavă. Se frige aproximativ o oră și jumătate. Când este gata, i se scot ațele, se taie felii și se servește fierbinte, cu cartofi sau cu alte legume. Sosul se servește separat, în sosieră.

428 Mușchi cu sos de ciuperci

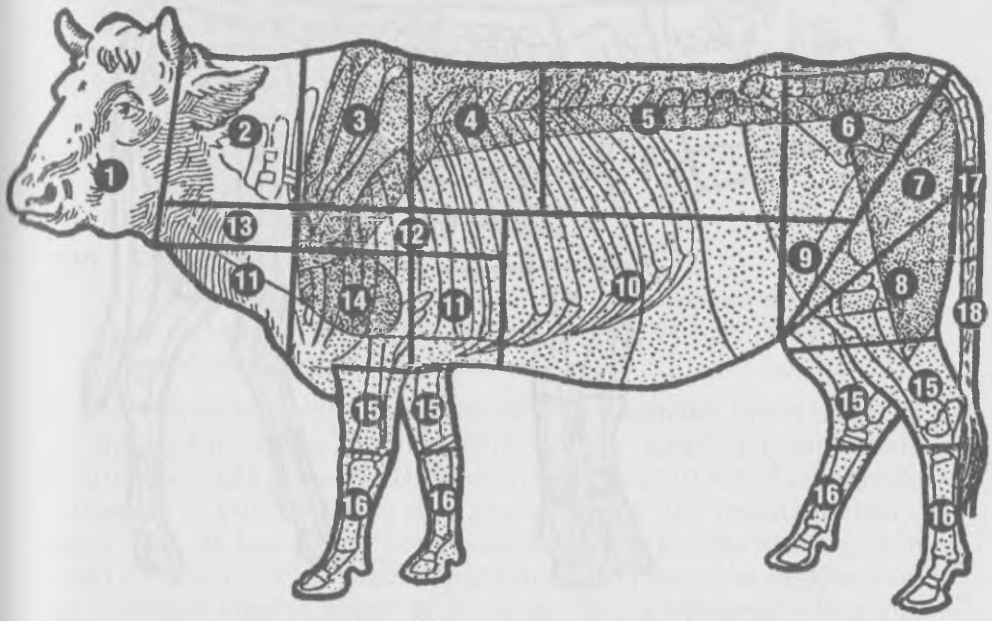
1,5 kg mușchi de vacă, 2 linguri untură [sau ulei], 200 g ciuperci, 1 lingură unt, 1 linguriță făină, sare

Se curăță mușchiul și se frige la tavă ca mai sus. Se taie felii. Separat se face un sos de ciuperci. Se toarnă peste friptură, care se ține la cuptor câteva minute. Se așază mușchiul cu sos pe farfurie și se servește foarte fierbinte.

429 Mușchi umplut

1,5 kg mușchi de vacă, 1 felie pâine, 1 ceapă mică, 1 ou, sare, piper, frunze pătrunjel, 2 linguri unt, 3 linguri smântână

Se curăță mușchiul de pieliță. Se scoate mușchiulețul alăturat, care cade de altfel singur când sunt toate pielițele scoase. Se despică mușchiul în două în lungime, dar nu de tot. Se scoate o fâșie de carne din mijloc, care se trece prin mașina de tocat, împreună cu mușchiulețul. Se adaugă o

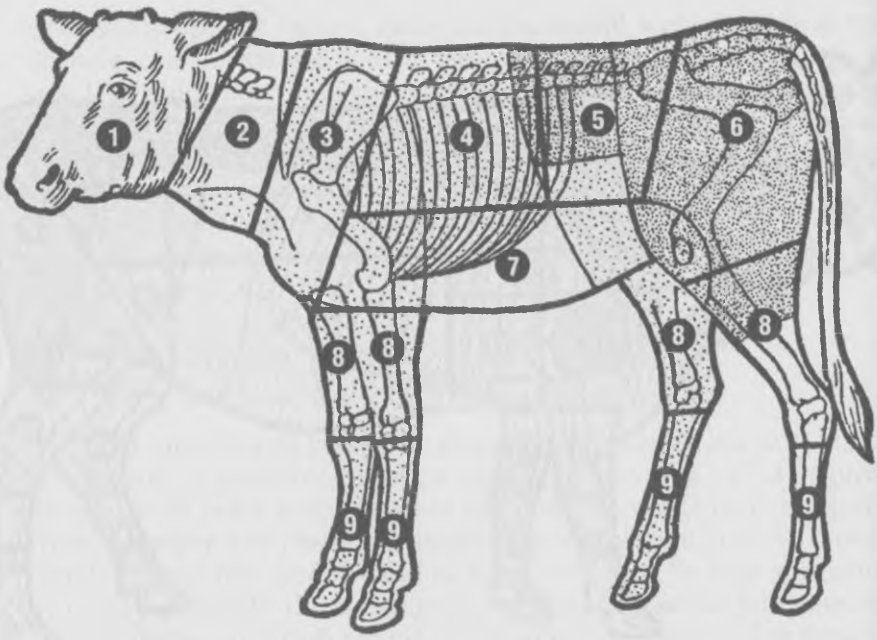


Carne de vacă

1. cap și bot; 2. ceafă; 3. garf; 4. antricot; 5. mușchi și vrăbioară; 6. carne de la coadă; 7. capac; 8. rasol alb; 9. cap de mușchi; 10. fleică; 11. cap de piept și sfârc de piept; 12. blet fără față; 13. blet cu față; 14. spată; 15. rasol; 16. picioare; 17–18 coadă.

Indicații de întrebuințare

Supe — coadă, rasol, rasol alb, limbă, picioare, cap
Ciorbe — blet, cap de piept, ceafă
Tocături — capac, cap de mușchi
Mâncăruri — cap de piept, spată, garf, ceafă, rinichi, limbă
Fripturi — mușchi, antricot, vrăbioară, capac, rasol alb, fleică, creier, ficat, rinichi, garf



Carne de vițel

1. cap și bot; 2. gât; 3. spată; 4. cotlet; 5. partea de la rinichi; 6. pulpă; 7. piept și fleică; 8. rasol; 9. picioare

Indicații de întrebuințare

Ciorbe — cap, gât, rasol, picioare
Piftii — picioare, cap
Mâncăruri — spată, piept
Fripturi — pulpă, cotlet, partea de la rinichi, fleică

felie de pâine muiată în lapte și stoarsă, ceapa tocată și prăjită ușor în unt, sare, piper, puțin pătrunjel tocat și un ou. Se umple mușchiul cu această tocătură și se leagă bine sau se coase, ca să-și recapete forma. Se pune la cuptor într-o tavă cu puțină apă sau cu zeamă de carne. Se unge din când în când cu unt topit. Când este gata, se scurge grăsimea din tavă, se pun câteva linguri de smântână și se mai ține mușchiul la foc, fără să fiarbă. Se scot ațele, se taie felii și se servește cu sosul din tavă și cu cartofi sau alte legume.

Carne de vițel

430 Vițel cu ciuperci

750 g carne de vițel, 400 g ciuperci, 1 lingură unt sau untură, 1 linguriță făină, 1 păhărel vin, 1 ceașcă zeamă de carne sau apă, 1 linguriță bulion de roșii, 1 ceapă mică, sare

Se taie carnea în bucățele potrivite. Se pun bucățelele într-o cratiță să se prăjească împreună cu o lingură de unt sau untură și o ceapă tăiată mărunt. Se spală ciupercile și se taie în feliuțe subțiri. Când carnea este rumenită, se pun ciupercile și se amestecă ușor cu o lingură de lemn, până încep să lase zeamă. Se presară făină și se amestecă din când în când cu lingura, la foc potrivit, până începe și făina să se îngălbenească. Se toarnă vinul și zeama de carne, în care s-a amestecat o linguriță de bulion de roșii. Se potrivește sosul de sare. Se acoperă vițelul cu ciuperci, se dă la cuptor, se ține să fiarbă la foc potrivit.

431 Tocană de vițel meridională

1 kg carne de vițel, 1 lingură untură [sau ulei], 3 cepe, 1 linguriță făină, 1 păhărel vin, 2–3 cești zeamă de carne, 1 lingură bulion de roșii, 1 cățel usturoi, sare, piper

Se taie carnea în bucăți potrivite. Se pun într-o cratiță cu o lingură de untură [sau cu ulei], să se prăjească. Se adaugă ceapa tăiată felii subțiri și o linguriță de făină. Când făina s-a îngălbenit, se toarnă încetul cu încetul vinul și zeama de carne. Se adaugă bulionul de roșii, un cățel de usturoi sfărâmat, sare, piper. Se acoperă și se dă la cuptor să fiarbă înăbușit. Mâncarea trebuie să fie scăzută. Se servește cu garnitură de pâine prăjită în unt.

432 Papricaș de vițel

1 kg carne de vițel, 3 cepe mijlocii, 2 ardei grași, 1 linguriță făină, 1 lingură boia de ardei, ½ lingură bulion de roșii, 2 linguri untură [sau ulei],

sare. Pentru găluște: *1 lingură unt sau untură, 1 ou, 2 linguri făină, 1 lingură apă, sare*

Se pune carnea la prăjit ca mai sus, cu ceapă tăiată felii subțiri. Când ceapa s-a îngălbenit, se adaugă făina, puțină boia de ardei și bulionul subțiat cu apă. Se pune zeama de carne sau apă atât cât să acopere carnea. Se dă la cuptor să fiarbă acoperit. Se servește cu găluște de făină (v. *gulaș cu găluște*, R 389).

433 Vițel cu dovlecei

750 g carne de vițel, 1 lingură untură sau unt, 1 ceapă, 1 linguriță făină, 4 dovlecei frumoși sau 50 dovlecei în floare, 1 linguriță mărar tocat, 2 linguri smântână, sare

Se prăjește carnea în unt sau untură cu ceapă și puțină făină. Se adaugă apă și se lasă să fiarbă înăbușit. Se rad dovleceii de coajă. Cei mici, în floare, se lasă întregi, cei mari se taie în patru în lung și apoi în bucăți de 5–6 cm. Se prăjesc cu puțină grăsime. Când carnea este pe jumătate fiartă, se pun dovleceii și mărarul, se dă cratița la cuptor și se lasă să fiarbă înăbușit, până când dovleceii sunt gata. Dovleceii prea fierți se sfărâmă ușor. Cine dorește poate adăuga, înainte de a servi, două linguri de smântână.

434 Ciulama de vițel

1 kg carne de vițel, 1 l apă, 1 morcov, 1 ceapă, 1 rădăcină pătrunjel, 1 lingură unt, 1 lingură făină, sare

Se taie carnea în bucățele potrivite. Se pun la fiert cu 1 litru de apă rece și sare. Apa trebuie să acopere carnea. Când dă în clocot, se ia spuma de 2–3 ori. Se adaugă un morcov, o ceapă și o rădăcină de pătrunjel. Se lasă să fiarbă domol. Cratița se ține pe trei sferturi acoperită. Separat, în altă cratiță, se amestecă o lingură de făină cu o lingură bună de unt, având grijă să nu se îngălbenească. Se stinge cu zeama în care a fiert carnea și se lasă să dea câteva clocote. Sosul trebuie să fie gros ca o smântână și fără nici un cocoloș. Se toarnă sosul peste carne, după ce s-a scos zarzavatul; se ține ciulamaua fierbinte pe foc mic, fără să fiarbă. Dacă nu este servită imediat, se ține cratița în alt vas cu apă fierbinte, iar deasupra se pun câteva bucățele de unt proaspăt, ca să nu se formeze pieliță. Dacă vrem, putem adăuga în ciulama și ciuperci tăiate și înăbușite în unt, așa devine mai gustoasă.

435 Piept de vițel umplut

1,5 kg carne de vițel, 1 lingură pesmet, 3 cepe, 1 cățel usturoi, 1 linguriță vin alb, 1 ou, verdeață, sare, piper, 1 lingură untură [sau ulei]

Se alege o bucată de carne de la piept. Se scot coastele cu grijă, ca să nu se sfărâme carnea, trăgându-le pe rând pe fiecare și ajutându-ne cu cuțitul când nu ies singure. Se taie carnea pe părțile laterale astfel încât să capete o formă dreptunghiulară de vreo 30 cm lungime pe 20 cm lățime. Se introduce un cuțit ascuțit de bucătărie prin latura mai scurtă a pieptului, despărțind carnea în două, ca să se formeze un fel de buzunar, și lăsând de celelalte trei părți carnea netăiată pe o distanță de 2 cm. Carnea tăiată mai devreme de pe margini, la care adăugăm puțină carne de vacă când avem, se trece prin mașina de tocat. Castronul în care se pregătește umplutura se freacă bine cu un cățel de usturoi tăiat în două. Se pun carnea tocată, o lingură de pesmet, o ceapă tocată și prăjită ușor în unt, o linguriță de vin alb, sare, piper, puțină frunză de pătrunjel tocată și un ou. Se amestecă totul bine, se umple pieptul și se coase cu 2–3 împunsături. Se apasă puțin din afară, astfel încât să fie egal de gros. Se unge pieptul cu puțină grăsime, se așază în cratiță cu felii de ceapă, se acoperă și se dă la cuptor la foc potrivit. Când totul începe să se rumenească, se adaugă apă sau zeamă de carne cât să ajungă până la jumătatea pieptului. Se ține să fiarbă înăbușit circa 2 ore. Când este aproape gata, se unge carnea cu zeama din cratiță și se mai lasă câteva minute să capete culoare. Se scot ațele, iar după ce s-a răcorit se taie și se servește cu sosul din cratiță scurs de grăsime și cu garnitură de macaroane sau de piuré de cartofi.

436 Pulpă de vițel la tavă

1,5 kg carne de vițel, 1 lingură unt sau untură, sare

Se alege o pulpă de 1½ kg. Se dă sare, se lasă ½ oră; se pune apoi într-o tavă, se unge cu unt sau untură și se dă la cuptor la foc potrivit. Se ține o oră și jumătate. Se unge din timp în timp cu zeama pe care o lasă. Se taie felii. Se servește cu cartofi sau legume și cu sosul din cratiță scurs de grăsime, care a mai fiert cu o lingură de apă.

437 Pulpă de vițel împănată

1,5 kg carne de vițel, 50 g slănină, 2 cepe, 1 lingură unt sau untură, 1 pahărel vin alb, 3 cești zeamă de carne, sare

Se alege o pulpă de 1½ kg. Se sărează, se împănează cu bucățele de slănină. Se așază în tavă cu felii de ceapă, se unge cu unt sau untură și se dă la cuptor. După un sfert de oră se adaugă vinul și când acesta a scăzut se toarnă zeama de carne. Se acoperă și se lasă să fiarbă o oră. Se scoate apoi capacul, se mai ține ½ oră, udând friptura la fiecare 10 minute. Când a prins culoare, se scoate și, ca să nu-și piardă tot sucul, se lasă puțin la o parte înainte de a o tăia. Se scurge grăsimea, iar sosul se servește lângă friptura cu garnitură de macaroane, cartofi etc.

438 Friptură de vițel, partea de la rinichi

1,5 kg carne de vițel, 1 lingură untură [sau ulei], sare

Se alege o bucată de carne cu rinichi. Se desprinde rinichiul scoțând grăsimea dimprejur. Cu un cuțit ascuțit se desfac oasele de pe carne și aceasta se bate ușor cu latul unui satâr. Se întinde carnea pe fundul de lemn, se așază rinichiul la loc și se dă puțină sare. Se face carnea sul în jurul rinichiului și se îmbracă totul într-o fâșie subțire de grăsime de la rinichi. Se leagă cu ață. Se pune într-o tavă la cuptor cu o lingură de untură [sau cu ulei] și se frige ca *pulpa de vițel la tavă* (R 436). Se servește cu macaroane, cartofi sau diferite zarzavaturi. Sosul din cratiță, după ce s-a scurs grăsimea, se lasă să mai fiarbă cu 2 linguri de apă. Se strecoară și se servește în sosieră.

439 Pulpă de vițel la frigare

1,5 kg pulpă de vițel, 1 lingură unt

Se pregătește o pulpă de vițel de 1½ kg, scoțând osul din mijloc și pielițele albe. Se pune pe frigare la foc potrivit, ungând-o din când în când cu unt. Se cunoaște dacă e gata când înțepând-o cu un ac de tricotat ies picături de zeamă albă, nu roșie. Se taie felii, se servește cu cartofi și salată.

440 Rulade de vițel

1 kg carne macră de vițel, 1 felie pâine, 100 g slănină, 1 ou, sare, piper, 2 cepe, 1 morcov, 1 lingură untură [sau ulei], 1 păhărel vin alb

Se taie carnea felii ca pentru șnițele. Se bat feliile cu ciocanul de lemn, ca să le subțiem, fără însă a le rupe. Se taie marginile cu cuțitul ca să obținem bucăți de mărime egală, de circa 10 cm pe 15 cm. Resturile de carne, cam un sfert de kilogram, se dau de două ori prin mașină împreună cu miezul de pâine muiat în lapte și stors și 100 g de slănină. Se amestecă bine apoi într-un castron, împreună cu un ou, sare și piper. Se udă fundul de lemn și se așază feliile de carne una lângă alta. Pe fiecare se pune aceeași cantitate de umplutură care este întinsă cu un cuțit ud, apoi se rulează feliile și se leagă cu ață. Se așază într-o cratiță felii subțiri de ceapă cu o lingură de untură [sau cu ulei], iar peste ele un rând de felii de morcov. Se pun ruladele deasupra una lângă alta, dar nu prea strâns. Se dau la cuptor până încep să se rumenească. Se toarnă apoi un păhărel de vin și, dacă avem, zeamă de carne. Se lasă să fiarbă înăbușit un ceas și un sfert. Se ia capacul și se udă de câteva ori ruladele cu sosul scăzut din cratiță. Se scot apoi din cratiță, se desfac ațele, se țin la cald. Se scurge grăsimea din cratiță; sosul care a rămas se amestecă cu 2 linguri de apă, după care se lasă la foc iute să dea câteva clocote. Se trece prin sită, se toarnă peste rulade. Acestea se servesc cu macaroane sau piuré de legume.

441 Rulade de vițel cu ciuperci

1 kg carne macră de vițel, 1 felie pâine, 100 g slănină, 1 ou, sare, piper, 2 linguri unt sau untură, 1 lingură bulion de roșii, 1 ceașcă zeamă de carne, 250 g ciuperci, 12 felii pâine prăjită

Se pregătesc carnea și umplutura ca mai sus, adăugând însă în umplutură câteva ciuperci tocate și înăbușite în unt. Se întinde umplutura peste fiecare felie de carne, care se face sul și se leagă cu ață. Se așază rulade le într-o cratiță cu unt sau untură și se rumenesc pe toate părțile. Se toarnă puțină zeamă de carne și o lingură de bulion și se dau la cuptor să fiarbă înăbușit o oră. Când sunt gata, se scot ațele, iar ruladele se așază pe felii de pâine prăjite în unt. Sosul din cratiță se trece prin sită și se toarnă peste rulade. Împrejur se pun ciuperci întregi, înăbușite în unt. Ruladele se servesc foarte fierbinți.

442 Rulade de vițel cu slănină afumată

1 kg carne macră de vițel, 200 g slănină afumată, 1 lingură unt, 1 ceapă, 1 țelină mică, 1 rădăcină pătrunjel, ½ ceașcă zeamă de carne (sau apă), sare

Se pregătește carnea la fel ca mai sus. În loc de umplutură, peste fiecare felie de carne se așază o felie subțire de slănină afumată. Se rulează și se leagă. Într-o cratiță se înfierbântă o lingură de unt. Se pun o ceapă tocată, câteva felii de țelină, un fir de pătrunjel, sare și resturile de slănină tăiate mărunt. Se prăjesc ușor câteva minute, amestecând cu lingura ca să nu se prindă. Se așază deasupra ruladele de carne și se întorc pe o parte și pe alta până prind culoarea roșie de carne crudă; se dau apoi la cuptor și se țin la foc potrivit o oră și jumătate, întorcându-le din când în când. Se adaugă câte o lingură de apă, ca să nu se prindă de fund. Se scot pe o farfurie, se dezleagă ațele, se țin la cald. În sosul din cratiță se toarnă câteva linguri de zeamă de carne și se lasă să dea repede într-un clocot. Se strecoară sosul și se toarnă peste rulade, care se servesc ca mai sus.

443 Șnițel vienez

750 g carne de vițel, 1 lingură făină, 2 ouă, 2 linguri pesmet, 2 linguri untură (se poate amesteca cu ulei), sare

Una dintre condițiile ca șnițelul să reușească este ca bucățile de carne să nu fie tăiate în lungul fibrelor, ci în curmeziș. Se taie carnea felii, care se bat ușor cu ciocanul de lemn ca să fie subțiate. Se sărează. Se dau prin făină, prin ou bătut și apoi prin pesmet foarte fin. Se înfierbântă într-o tigaie o lingură de untură cu o lingură de ulei. Când grăsimea s-a încins, se pun șnițelele să se rumenească pe o parte, apoi se întorc pe cealaltă parte. După ce se rumenesc frumos pe ambele părți se așază pe o

farfurie fierbinte, cu o garnitură din mai multe legume: fasole, mazăre, cartofi, piuré de spanac, sfeclă roșie.

444 Șnițel milanez

Aceleași cantități ca mai sus, în plus 1 lingură parmezan ras

Se pregătește șnițelul la fel ca cel vienez (v. mai sus). Se face însă ceva mai gros, iar pesmetul se amestecă cu o lingură de parmezan ras. Se servește cu garnitură de macaroane și sos de roșii.

445 Șnițel natur

1 kg carne de vițel, 1 lingură făină, 2 linguri untură [sau ulei], sare

Se pregătește la fel ca *șnițelul vienez* (R 443), însă se dă numai prin făină, fără ou și pesmet. Se servește la fel.

446 Cotlete de vițel pané

6 cotlete de vițel, 1 lingură făină, 2 ouă, 2 linguri pesmet, 2 linguri untură [sau ulei], sare

Se taie cotletele groase de 2 cm. Se îndepărtează bucățica de os de la șira spinării și pielița din lungul osului. Se scurtează și costița dacă este prea lungă. Se sărează. Se dau prin făină, ou și pesmet. Se prăjesc ca *șnițelul vienez* (R 443). Se servesc cu cartofi sau cu alte legume.

447 Cotlete de vițel natur

6 cotlete de vițel, 2 linguri untură [sau ulei], sare

Se pregătește carnea la fel ca mai sus. Se sărează. Se frig cotletele în untură [ulei] sau în unt cu puțin ulei. Se servesc cu legume.

448 Friptură de vițel pe macaroane

6 cotlete de vițel, 1 lingură untură [sau ulei], 150 g macaroane, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 lingură bulion de roșii, sare

Se aleg cotlete mai groase. Se sărează. Se frig într-o tigaie fără să devină prea rumene. Se fierb pe jumătate macaroane subțiri. Se așază cotletele într-o formă rezistentă la foc ce merge la cuptor și împrejur se pun macaroanele. Se toarnă o ceașcă de zeamă de carne concentrată. Se acoperă, se dă forma la cuptor. Se ține până cînd macaroanele au supt toată zeama și sunt destul de fierte. Înainte de a servi se toarnă deasupra fripturii puțin sos de roșii.

449 Picioare de vițel rasol

3–4 picioare de vițel (1,5 kg), 2 l apă, 1 lingură oțet, 1 foaie dafin, 1 fir pătrunjel, sare

Se curăță bine picioarele și se spală în mai multe ape. Se pun într-o cratiță cu apă rece și se țin la foc până încep să fiarbă. Se dau la o parte și se spală imediat cu apă rece. Se pun din nou la fiert într-o cratiță cu 2 litri de apă, o lingură de oțet sau zeamă de lămâie, o foaie de dafin, un fir de pătrunjel și sare. Se țin 2 ore să fiarbă continuu, dar în clocote mici. Se servesc foarte fierbinți, cu mujdei de usturoi sau cu sos de muștar, sos de roșii etc. Pentru ca picioarele să rămână albe la fiert, se obișnuiește să se pună în apa în care fierb o lingură de grăsime și o lingură de făină, care se moaie cu puțină apă rece, amestecând bine, ca să nu se formeze cocoloașe. După ce picioarele au fiert și apa s-a răcit, se strânge grăsimea și se întrebuințează la alte mâncăruri.

450 Picioare de vițel cu sos

Aceleași cantități ca mai sus. Pentru sos: *1 lingură unt, 1 lingură făină, 1 gălbenuș, 1 linguriță zeamă de lămâie, 100 g ciuperci, sare*

Se fierb picioarele de vițel ca mai sus. Când sunt bine fierte se scot oasele. Între timp se pregătește un sos de făină bătut cu un gălbenuș și puțină zeamă de lămâie și se pune într-o cratiță împreună cu picioarele de vițel și câteva ciuperci tăiate felii și înăbușite cu unt. Se ține mâncarea fierbinte pe mașina de gătit, la foc foarte slab, fără să dea în clocote. Se servește foarte fierbinte.

451 Picioare de vițel pané

Aceleași cantități ca pentru picioare de vițel rasol. Pentru prăjit: *2 linguri untură [sau ulei], 1 lingură făină, 2 ouă, 2 linguri pesmet*

Se curăță picioarele de vițel și se fierb la fel ca pentru rasol (R 449). Se scurg bine de apa în care au fiert, se scot oasele și se taie carnea în bucăți potrivite. Se dau bucățile prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în untură [sau ulei] fierbinte. Se servesc cu sos de roșii și cu legume.

452 Tuslama de burtă

1 kg burtă, 1 picior vițel, zarzavat de supă, 1 foaie dafin, 1 lingură untură [sau ulei], 2 morcovi mijlocii, 1 linguriță făină, 1 gălbenuș, 1 linguriță oțet sau zeamă de lămâie

Burta și piciorul de vițel se spală în mai multe ape și se curăță cu sare până rămân albe. Se pun la fiert în apă cu zarzavat (un morcov, o rădăcină de pătrunjel, o ceapă) și o foaie de dafin. Când sunt gata, se scot din apă și, după ce s-au răcorit, atât burta cât și carnea de pe picior se taie în pătrățele potrivite. Se așază într-o cratiță. Separat se prăjesc ușor în untură [sau ulei] doi morcovi dați pe răzătoare. Se adaugă puțină făină și se stinge cu zeama în care a fiert burta. Se lasă să fiarbă înăbușit, se trece apoi sosul prin sită, se bate cu un gălbenuș, adăugând zeamă

de lămâie sau oțet, și se toarnă în cratiță peste burtă și carne. Se lasă să mai fiarbă împreună, dar la foc mic, ca să nu se taie oul. Se servește tuslamaua fierbinte.

Carne de miel și de berbec

453 Stufat de miel

750 g carne de miel, 40 fire ceapă verde, 20 fire usturoi verde, 2 linguri untură [sau ulei], 1 linguriță făină, 1 pahar borș sau 2 linguri oțet, 1 lingură bulion de roșii, sare

Se taie carnea de miel în bucăți potrivite, care se prăjesc cu o lingură de untură [sau cu ulei]. Se opăresc firele de ceapă și de usturoi verde și se înnoadă fiecare fir în formă de opt. Se prăjesc ușor în puțină untură [sau ulei], fără să se îngălbenească. Se pun în cratița cu carne, se adaugă un praf de făină, un pahar de borș fiert, limpezit și îndoit cu apă, sare și bulion de roșii. După ce a început să fiarbă, se dă stufatul la cuptor și se lasă să fiarbă înăbușit, până scade cât trebuie. Mâncarea e mai puțin aspectuoasă, dar la fel de gustoasă dacă se taie ceapa și usturoiul în bucățele, în loc să fie înnodate.

454 Miel cu spanac

750 g carne de miel, 2 kg spanac, 1 linguriță făină, 2 linguri untură [sau ulei], 1 ceapă, 1 lingură bulion de roșii, sare

Se prăjesc în untură [sau ulei] bucățile de carne cu o ceapă tăiată mărunt. Se adaugă un praf de făină. Se curăță spanacul, se spală în mai multe ape, se opărește și se scurge. Se pune în cratița cu carne, se adaugă bulionul, puțină apă și sare. Se acoperă și se dă mâncarea la cuptor ½ oră. Dacă este nevoie se mai adaugă puțină apă.

455 Miel cu măcriș

Aceleași cantități ca mai sus, dar măcriș în loc de spanac; în plus 1 linguriță zeamă de lămâie

Se pregătește la fel ca *mielul cu spanac* de mai sus. Când este aproape gata, se adaugă puțină zeamă de lămâie.

456 Miel cu sparanghel verde

Carne de miel, sparanghel, untură [sau ulei], 1 ceapă, 1 linguriță făină

Se rumenește carnea în untură [sau ulei] cu ceapă tăiată mărunt și un praf de făină. Se curăță sparanghelul de partea fibroasă și se taie în bucăți de 4–5 cm. Se fierbe deoparte 10 minute. Se scurge bine și se pune în cratița cu carne. Se adaugă apă cât trebuie sau zeamă în care a fiert sparanghelul, se acoperă și se lasă să fiarbă. Se dă mâncarea ½ oră la cuptor.

457 Anghemaht de miel

1 kg carne de miel, 1 l apă, ½ lingură unt, ½ lingură făină, 6 felii lămâie, sare

Se pregătește la fel ca *anghemahtul de pui* (R 540).

458 Ciulama de miel

Aceleași cantități ca la ciulama de vițel

Se pregătește la fel ca *ciulamaua de vițel* (R 434).

459 Miel cu ciuperci

750 g carne de miel, 400 g ciuperci, 1 lingură unt sau untură, 1 ceapă mică, 1 ceașcă zeamă de carne sau apă, 2 linguri smântână, 1 linguriță făină, sare

Se prăjesc în aceeași cratiță, cu o lingură de unt sau untură, bucățile de carne, o ceapă tăiată mărunt și ciupercile spălate și tăiate felii subțiri. Se pune sare. Când totul începe să se rumenească se toarnă zeama de carne și se lasă să scadă. Cu un sfert de oră înainte de a servi, se amestecă smântâna cu făina, se toarnă peste mâncare și se lasă să dea câteva clocote. Se poate pregăti aceeași mâncare fierbând separat ciupercile tăiate felii. Se pun în mâncare o dată cu smântâna și se lasă să dea împreună câteva clocote.

460 Drob de miel

Vezi în cap. „Tocături" (R 375).

461 Friptură de miel

2 kg carne de miel, 1 lingură untură [sau ulei], sare

Se spală carnea de miel, se dă sare și se lasă să stea ½ oră. Se așază într-o tavă, cu spatele în sus. Se pune o lingură de untură [sau ulei]. Se dă la cuptor la foc moale și se unge din timp în timp cu grăsime. La sfârșit se iuțește focul și nu se mai unge, ca să se rumenească frumos și să se întărească bine coaja. Se taie repede pe fund de lemn și se așază bucățile pe farfurie. Sosul rămas în tavă se curăță de grăsime și se pune să fiarbă cu o lingură de apă, amestecând ca să se ia rumeneala de pe fund. Se trece prin sită și se servește separat. Nu se toarnă

peste friptură ca să nu moaie coaja. Se servește cu cartofi prăjiți și salată verde.

462 Friptură de miel cu ciuperci

2 kg carne de miel, 1 lingură unt, 100 g slănină, arpagic, 400 g ciuperci, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 linguriță făină, sare

Se alege partea dindărăt a mielului, se spală, se sărează. Se lasă așa vreo 20 de minute. Se rumenește într-o tigaie cu unt pe o parte și pe alta. Se pun pe fundul unei cratițe felii subțiri de slănină, se așază friptura, se adaugă arpagic, ciuperci mici curățate sau, dacă sunt mari, tăiate felii, se toarnă o ceașcă bună de zeamă de carne, se dă la cuptor și se lasă să fiarbă acoperit o oră. Se așază carnea pe farfurie, se taie, se pun împrejur ciupercile și arpagicul, iar sosul se lasă să fiarbă cu un praf de făină și se toarnă deasupra.

463 Miel pané

1,5 kg carne de miel, 2 ouă, 1 lingură făină, 2 linguri pesmet, 3 linguri untură [sau ulei], sare

Se spală carnea de miel și se taie în bucăți late de 2–3 degete. Se sărează bucățile și se țin 20 de minute. Se bat cu ciocanul de lemn, se trec prin făină, apoi prin ou și la urmă prin pesmet. Se prăjesc în untură, [ulei] sau în unt amestecat cu ulei (la o lingură de unt, 2 linguriițe de ulei). Mielul pané se servește cu legume și salată verde.

464 Miel la grătar

1,5 kg carne de miel, 1 lingură ulei, 1 felie slănină sau 1 linguriță untură, sare

De la un miel gras se aleg pulpele și capul pieptului, adică bucata dintre umărul din față și deșert. Se curăță carnea de pe oase, se taie bucăți de mărimea unui biftec și se ung cu ulei. Se încinge grătarul, se unge cu o bucată de slănină sau cu o pană muiată în untură și se așază bucățile de carne. Se lasă să se rumenească frumos pe o parte și pe alta. Când sunt aproape gata se dă sare. Se servesc cu cartofi prăjiți.

465 Pulpă de berbec la tavă

2 kg pulpă de berbec, 50 g slănină, 1 căpățână usturoi, 1 lingură untură [sau ulei], sare

Se alege totdeauna carne de berbec tânăr și care nu miroase. Totuși carnea de berbec nu se întrebuințează niciodată prea proaspătă; se ține cel puțin 2–3 zile după ce a fost tăiat berbecul în loc răcoros și bine aerisit, iar iarna se păstrează și 5–6 zile. Se curăță pulpa de pielițe și mai ales

de grăsime, care are un gust neplăcut. Se curăță însă numai cu o oră înainte s-o gătim. Pulpa pregătită pentru fript se împănează sau nu cu slănină și usturoi, după gust. Se sărează și se așază în tavă. Se ține astfel ½ oră, se dă apoi la cuptor. Focul trebuie să fie la început mai tare, ca să se formeze în afară o crustă ce păstrează mustul cărnii, apoi mai slab. Cât stă la cuptor, pulpa se unge din când în când cu zeama din tavă, până se frăgezește, și la urmă cu untură [sau ulei]. Când este gata se taie felii, iar sosul se curăță de grăsime, se fierbe cu puțină apă și se servește separat. Garnitura obișnuită la pulpa de berbec este fasolea boabe sau piureul de fasole.

466 Pulpă de berbec înăbușită

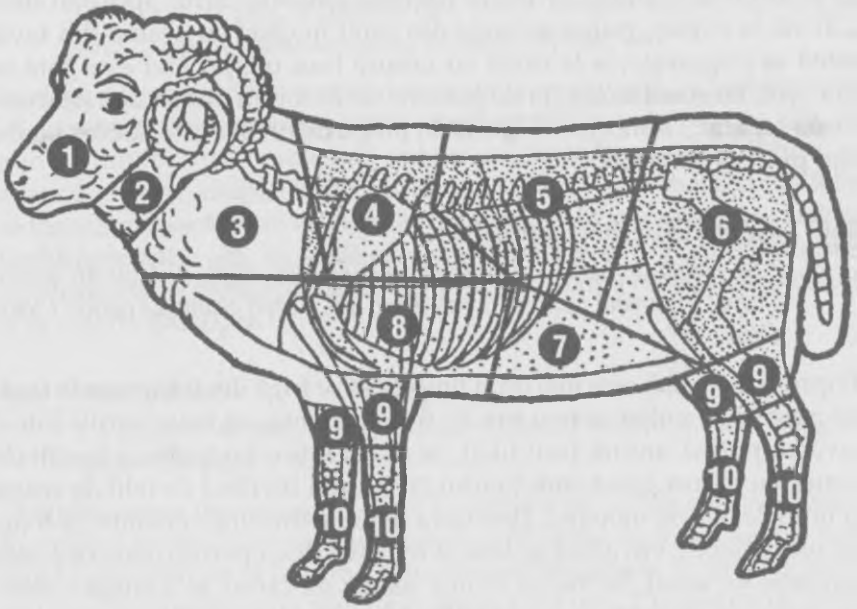
2 kg pulpă de berbec, 1 lingură untură [sau ulei], 3–4 bucăți șorici, 3 cepe, 2 morcovi mijlocii, 1 pahar vin alb, 4 cești zeamă de carne, 1 foaie dafin

Friptura înăbușită cere mai mult timp ca să se frigă decât friptura la tavă. Se pregătește pulpa ca mai sus. Se frige mai întâi pe toate părțile într-o tavă cu puțină untură [sau ulei]. Se așază într-o tavă câteva bucăți de șorici, cu partea grasă spre fundul tăvii, apoi un rând de felii de ceapă și unul de felii de morcovi. Deasupra se pune friptura rumenită. Se toarnă un pahar de vin alb și se lasă la foc tava descoperită, până ce scade aproape tot sosul. Se toarnă atunci zeama de carne, se adaugă o foaie de dafin, se acoperă și se lasă să fiarbă pulpa înăbușit cel puțin 2 ore. În acest timp se unge de câteva ori cu zeama din tavă. Când friptura este gata, sosul trebuie să fie foarte scăzut. Se curăță de grăsime, se trece prin sită și se servește lângă friptura tăiată felii. Pulpa de berbec înăbușită se servește cu garnitură de fasole boabe.

467 Pulpă de berbec marinată ca vânatul

2 kg pulpă de berbec, 50 g slănină, 1 lingură untură [sau ulei]. Pentru marinată: *½ l vin, ¼ l oțet, 1 morcov, 1 ceapă, ¼ țelină, 1 fir cimbru, 1 fir pătrunjel, 1 foaie dafin, 10 boabe piper, sare*

Se pregătește o pulpă de berbec (R 465) și se împănează cu slănină. Pentru marinată se fierbe vinul cu oțetul, se adaugă morcovul, o ceapă și țelina, toate tăiate felii, apoi un fir de cimbru, unul de pătrunjel, foaie de dafin, sare, boabe de piper. Se așază pulpa într-un castron mare. Se toarnă deasupra marinata puțin răcorită, se acoperă și se pune la loc răcoros. Se întoarce pulpa cel puțin o dată pe zi; se ține 2 zile, iarna se poate ține și 3–4 zile. Înainte de a fi pusă la fript în tavă, carnea se scurge bine de marinată. Se pune la cuptor la foc bun și se unge din timp în timp cu untură [ulei]. Când este gata se servește la fel ca *pulpa de berbec la tavă*.

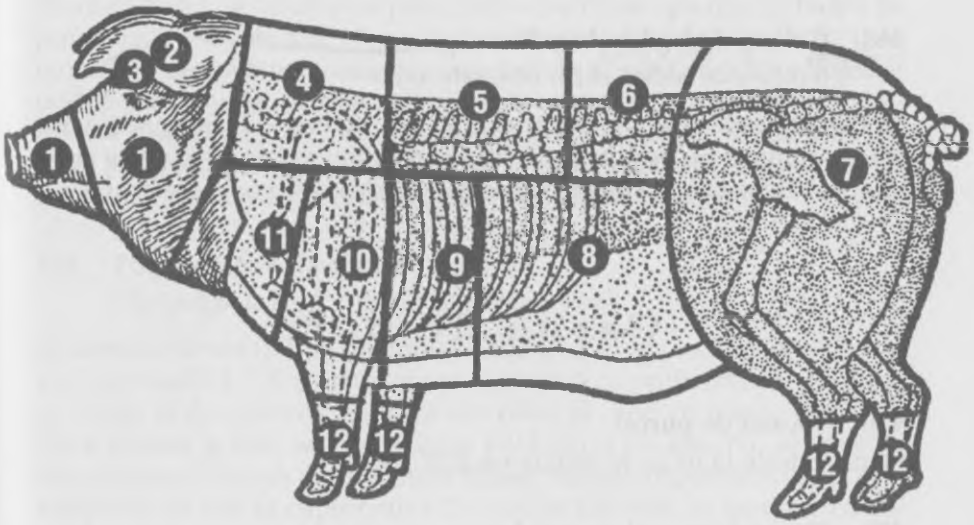


Carne de berbec

1. cap și bot; 2. gât; 3. spată; 4. cotlet; 5. partea de la rinichi; 6. pulpă; 7. fleică; 8. piept; 9. rasol; 10. picioare

Indicații de întrebuințare

Mâncăruri — gât, spată, piept, rasol, picioare
Fripturi — cotlet, partea de la rinichi, pulpă, fleică



Carne de porc

1. cap și bot; 2. ureche; 3. creier; 4. garf; 5. cotlet; 6. mușchi; 7. pulpă (șunca); 8. sfârc de piept și fleică; 9. sfârc de piept; 10. spată; 11. gușă și sfârc de piept; 12. picioare

Indicații de întrebuințare

Piftii — cap, picioare, limbă
Mâncăruri — spată, sfârc de piept, gușă, pulpă (tocături)
Fripturi — creier, mușchi, cotlet, pulpă, garf, fleică

468 Cotlete de berbec la tigaie

6 cotlete de berbec, 1 lingură untură [sau ulei], sare, piper

Se taie cotletele de grosimea degetului. Se curăță de grăsime și de pielița din lungul osului. Se bat mai ales ca să li se dea formă. Se dă puțină sare și piper. Se frig cotletele pe o parte și pe alta în untură [ulei] fierbinte. Se servesc cu garnitură de fasole boabe.

469 Cotlete de berbec la grătar

6 cotlete de berbec, puțin ulei, sare, piper

Se taie cotletele și se pregătesc ca mai sus. Se ung cu ulei și se țin așa câteva minute. Se pun pe grătarul încins bine, se frig pe o parte și pe alta, se sărează când sunt aproape gata. Se servesc cu fasole boabe.

Carne de porc

470 Tocană de purcel

Se pregătește la fel ca *tocana* de vacă (R 388).

471 Carne de purcel cu varză

Se pregătește la fel ca *varza dulce/acră cu carne* de vacă (RR 401–2).

472 Sarmale cu carne de purcel

Se pregătesc la fel ca *sarmalele cu varză dulce/acră* din carne de vacă (RR 371–2).

473 Varză acră cu costiță afumată

1 varză murată (1 kg), 300 g costiță afumată, 2 linguri untură [sau ulei], 1 linguriță boia de ardei, 10 boabe piper, sare

Se taie o varză mare, murată, în felii. Dacă ni se pare prea acră, se spală într-o apă sau două și se scurge bine. Se taie costița afumată cu șorici cu tot, în felii groase de un deget. Dacă costița este prea sărată, se va ține câtva timp în apă. Se așază pe fundul cratiței unse cu grăsime un rând de felii de varză, apoi unul de costiță, continuând așa până se termină varza și costița. Se adaugă o ceașcă de apă și untură [sau ulei]. Această mâncare nu este gustoasă decât grasă și bine scăzută. Se acoperă, se dă la cuptor și se lasă să fiarbă înăbușit cel puțin 3 ore. Când este aproape gata se adaugă boabele de piper și, după gust, puțină boia de ardei sau bulion. În timpul fiertului, dacă este nevoie, se mai adaugă puțină

apă. Mâncarea este mult mai gustoasă încălzită a doua zi. Se răstoarnă ca o budincă.

474 Linte cu costiță afumată

500 g linte, 300 g costiță afumată, 1 ceapă, 1 cățel usturoi, 1 lingură untură [sau ulei], 1 lingură bulion de roșii, 1 foaie dafin, sare

Se alege lintea, se spală și se pune într-o cratiță cu apă rece să fiarbă pe jumătate, în clocote mici. Se prăjește ușor, cu o lingură de untură [sau cu ulei], o ceapă tăiată mărunt și se așază în aceeași cratiță cu lintea și costița tăiată bucăți. Se lasă să fiarbă la foc potrivit. Se adaugă puțin bulion de roșii, o foaie de dafin sau o crenguță de cimbru, un cățel de usturoi și sare câtă trebuie. Se acoperă, se dă la cuptor și se mai ține un sfert de oră. La fel se pregătește și fasolea boabe cu costiță.

475 Pulpă de porc la cuptor

2 kg pulpă de porc, 1 linguriță chimen, sare

Se sărează carnea (pulpa dinapoi) și se lasă să stea ½ oră. Se așază într-o tavă, se toarnă 2–3 linguri de apă și se presară cu puțin chimen. Se pune la cuptor la foc potrivit. Se unge din când în când cu zeama din tavă. Dacă aceasta scade, se mai adaugă 1–2 linguri de apă. Nu se pune la fript grăsime, carnea de porc fiind grasă. Trebuie friptă bine, altfel este indigestă. Se ține la cuptor circa 2½ ore. Se taie felii, se servește cu sosul din tavă, curățat de grăsime și strecurat, și cu cartofi prăjiți.
Când purcelul este tânăr se pune la fript cu șorici cu tot, care se crestează cu un cuțit ascuțit în formă de pătrate mici. Dacă în timpul friptului șoriciul se rumenește prea tare, se acoperă cu o hârtie albă. Când friptura este gata, înainte de a o tăia, se desprind cu un cuțit pătratele de șorici rumenite. Se așază pe aceeași farfurie cu friptura tăiată felii.

476 Cotlete de porc la cuptor

2 kg cotlete de porc, 1 linguriță chimen, sare

Se lasă bucata de cotlete întreagă. Se taie bucățile de oase de la șira spinării, precum și capetele coastelor, dacă sunt prea lungi. Se sărează carnea și se pune într-o tavă. Se presară cu chimen. Se ține la cuptor la foc potrivit circa 2 ore și se unge mereu cu zeama din tavă. Se taie felii, se servește cu varză călită. Sosul din tavă se curăță de grăsime, se strecoară și se toarnă peste friptură.

477 Topitură de purcel (Jumară)

1 kg carne grasă de porc, sare

Se pun capetele tăiate de la costițe, precum și bucățele de carne grasă într-o tigaie pe foc, să se rumenească. Se sărează. Se țin pe foc mic, altfel

carnea se rumenește înainte ca untura să fie topită. Dacă lasă prea multă untură, o parte se scurge. Când jumara este bine rumenită, aproape uscată, se servește fierbinte, cu mămăligă și brânză de vaci.

478 Friptură de pulpă de porc marinată

2 kg pulpă de porc, 1 ceașcă smântână, ½ linguriță făină, sare. Pentru marinată: *¼ l vin alb, ¼ l oțet, 2 cepe, 1 morcov, 1 fir pătrunjel, 3 căței usturoi, 1 foaie dafin, 1 frunză țelină, 10 boabe piper, sare*

Se alege o bucată de pulpă. Se pun la fiert, pentru marinată, vinul și oțetul, ceapa și morcovul tăiate felii, usturoiul, un fir de pătrunjel, o foaie de dafin, o frunză de țelină, sare, boabe de piper. Se așază carnea într-un vas de pământ. Se toarnă deasupra marinata răcorită și se ține o zi, întorcând carnea de câteva ori pe o parte și pe alta. Cu 2½ ore înainte de masă se scoate carnea din marinată, se scurge bine și se pune într-o tavă la cuptor fără nimic altceva, să se rumenească pe o parte și pe alta. După ½ oră se toarnă marinata deasupra cu tot ce se află în ea și se lasă să fiarbă înăbușit încă 1½ oră, udând carnea din când în când cu zeama din tavă. Dacă scade prea mult se mai adaugă câte puțină apă. Când friptura este gata, se scoate și se ține la cald. Sosul din cratiță se scurge de grăsime și se lasă să dea câteva clocote cu 2 linguri de apă și un vârf de cuțit de piper. Separat se amestecă o ceașcă de smântână cu un vârf de linguriță de făină, se adaugă sosul trecut prin sită și se lasă să mai dea un clocot pe mașină. Se taie friptura, se așază pe farfurie, se toarnă câteva linguri de sos deasupra, iar restul se servește în sosieră.

479 Mușchi de porc la grătar

1,5 kg mușchi de porc, 1 felie slănină, sare

Se curăță mușchiul de porc și se taie felii în grosime de două degete. Se frig bucățile pe o parte și pe alta pe grătarul încins și uns cu puțină slănină crudă. Când sunt aproape gata, se dă sare. Se servesc cu legume și salată.

480 Mușchi de porc la frigare

1,5 kg mușchi de porc, sare

Se face la fel ca mușchiul de vacă (R 426). Se ține însă pe foc până când este bine pătruns, deoarece mușchiul de porc nu trebuie servit în sânge, ca cel de vacă.

481 Frigărui de purcel

Aceleași cantități ca pentru frigărui de mușchi *de vacă*

Se fac la fel ca *frigăruile de mușchi* de vacă (R 425).

482 Cotlete de porc la grătar

6 cotlete de porc, 1 linguriță untură sau 1 felie slănină, sare

Se taie cotlete de grosimea degetului. Când sunt prea grase se curăță de grăsime, se taie apoi bucățile de oase dinspre șira spinării și se scurtează costițele dacă sunt prea lungi. Se frig pe grătarul încins și uns cu puțină slănină crudă. Se sărează când sunt aproape gata. Se servesc cu legume.

483 Cotlete de porc pané

6 cotlete de porc, 1 lingură făină, 2 ouă, 2 linguri pesmet, 2 linguri untură [sau ulei], sare

Se pregătesc cotletele la fel ca mai sus, se sărează și se dau prin făină, ou și pesmet; se prăjesc la fel ca *șnițelul vienez* (R 443). Se servesc cu cartofi și salată.

484 Cotlete de porc cu sos picant

6 cotlete de porc, 1½ lingură untură [sau ulei], 1 ceapă, ½ lingură făină, 1 ceașcă vin alb, 2 cești zeamă de carne, 1 linguriță muștar, 2 castraveți murați în oțet, sare, piper

Se pregătesc cotletele la fel ca cele pentru fript la grătar (R 482). Se sărează și se țin așa până pregătim sosul. Se taie o ceapă și se prăjește ușor cu o lingură de untură [sau cu ulei]. Când s-a muiat se adaugă făina și se amestecă. Nu se lasă să se îngălbenească. Se stinge cu o ceașcă de vin alb și cu 2 cești de zeamă de carne. Se ține sosul să fiarbă ½ oră la foc mic. Din când în când, se ia pielița de grăsime ce se formează la suprafață. Se amestecă sosul cu o linguriță de muștar și cu castraveți în oțet, tăiați felii subțiri. Se potrivește de sare și piper. Se înfierbântă într-o tigaie untură [sau ulei] și se frig cotletele bine pe o parte și pe alta. Se așază fierbinți pe farfurie, iar deasupra se toarnă sosul. Se servesc imediat.

485 Purcel de lapte la tavă

1 purcel de lapte, 1 lingură untură, sare

Purcelul gata curățat se spală bine cu apă rece. Dacă mai are vreo urmă de păr se pârlește la flacără de spirt sau de hârtie. Dacă ni se pare că miroase câtuși de puțin înăuntru, se pune în cuptorul încins bine, se ține 4–5 minute, apoi se dă imediat la curent de apă rece și se mai spală în câteva ape. Se scurge, se sărează (o lingură de sare pentru un purcel de 3–4 kg) și se ține așa cel puțin ½ oră. Se așază apoi într-o tavă, cu picioarele îndoite înăuntru, pe două scândurele sau pe un grătar, ca să nu stea direct pe fundul tăvii și să se moaie în zeama pe care o lasă. Se pun în tavă 2–3 linguri de apă și se dă purcelul la cuptor. La început se unge

de câteva ori cu zeama din tavă. Când începe să se rumenească, se unge din când în când cu o pană muiată în untură. Cu ½ oră înainte de a-l servi, nu se mai unge, ca să aibă coaja rumenă, aurie și tare când o atingi. Dacă în timpul friptului coaja face bășici, acestea se sparg cu un ac. Se așază purcelul pe farfurie, se taie cu un cuțit ascuțit sau cu foarfecele de tăiat fripturi, astfel ca să-și păstreze forma. Se servește cu cartofi și salată.

486 Șorici fript

Șorici, sare

Se rade bine șoriciul de păr, se curăță de grăsime și se fierbe în apă puțin sărată până se moaie. Se scurge, se usucă, se taie în bucăți potrivite, care se frig pe grătarul încins.

487 Cârnați fripți

1,5 kg cârnați, 1 lingură untură [sau ulei]

Se înfierbântă puțină untură [puțin ulei] într-o tigaie, se așază cârnații, se prăjesc rumen pe o parte și pe alta. Se servesc pe varză călită, cu fasole boabe sau cu cartofi. Ca să nu plesnească, se bagă înainte de a-i pune la fript 2 minute în apă clocotită, se scurg bine pe un șervet și se înțeapă în câteva locuri cu un ac.

488 Felii de parizer pané

12 felii parizer, 1 lingură făină, 1 ou, 2 linguri pesmet, 2 linguri untură (sau ulei)

Se taie feliile de parizer potrivit de groase și se îndepărtează învelișul dimprejur. Se dau prin făină, prin ou bătut și pesmet și se rumenesc frumos în untură, ulei sau ambele amestecate. Se servesc cu cartofi.

Creier, limbă, ficat, rinichi, momițe

489 Creier fiert

2 creieri de vacă sau 3 creieri de vițel, 1 l apă, 1 lingură oțet, sare

Înainte de a fi curățat, creierul trebuie ținut cel puțin o oră în apă rece, ca să iasă tot sângele și cheagurile care se înnegresc la fiert. Între timp se schimbă apa o dată sau de două ori. Se scoate apoi creierul din apă, i se curăță pielița de deasupra încet, ca să nu se sfărâme, se mai spală o dată și se pune la fiert în apă călduță, cu sare și foarte puțin oțet. Se lasă să fiarbă în clocote mici 20 de minute. Se scurge. Se servește fierbinte, întreg sau tăiat felii, cu unt topit și puțin rumenit, zeamă de lămâie sau sos de roșii.

490 Creier pané

1 creier de vacă sau 2 creieri de vițel, 1 lingură făină, 2 ouă, 2 linguri pesmet, 2 linguri unt sau untură, sare

Se fierb creierii ca mai sus. Se lasă să se răcească în apa lor. Se scurg, se taie felii de grosimea degetului. Se dau prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în unt sau untură fierbinte. Se servesc cu garnitură de mazăre boabe, cu fasole verde sau cu sos de roșii. Se poate pregăti pané și creierul nefiert.

491 Creier prăjit în aluat

1 creier de vacă, 125 g făină, 1 ceașcă lapte, 1 linguriță ulei, 1 ou, 2 linguri untură [sau ulei], sare

Se fierbe creierul ca mai sus. Se lasă să se răcească în apa lui. Se scurge, se taie felii de grosimea degetului. Se face un aluat nu prea gros din făină,

sare, lapte, o linguriță de ulei, un gălbenuș și albușul bătut spumă. Se moaie feliile de creier în aluat și se frig în untură [sau ulei] fierbinte. Se servesc ca și feliile de *creier pané*.

492 Friganele de creier

1 creier de vacă, 2 ouă, 1 lingură făină, 3 linguri parmezan sau alt caș-caval ras, sare, 2 linguri unt sau untură

Se curăță creierul și se ține 10 minute în apă clocotită. Se scurge și se taie în bucățele mici. Se bat ouăle într-un castron, se amestecă cu o lingură de făină, cu cașcaval ras și cu bucățelele de creier. Se amestecă bine până când totul devine ca o pastă. Se potrivește de sare. Se înfierbântă într-o tigaie unt sau untură, se ia câte o lingură din această pastă și se pune la prăjit. Când friganelele sunt rumene pe o parte, se întorc pe cealaltă. Se servesc cu garnitură de legume.

493 Creier cu ceapă

1 creier de vacă, 1 ceapă mijlocie, 1 lingură unt, sare

Se curăță creierul, se ține 10 minute în apă clocotită, se scurge și se taie în bucăți. Se taie o ceapă mărunt și se prăjește cu o lingură de unt. Când ceapa începe să se îngălbenească, se pun bucățile de creier și se amestecă ușor, până se rumenesc. Se servesc cu legume asortate: se așază creierul în formă de moviliță pe o farfurie rotundă, iar împrejur se pun un rând de fasole, unul de morcovi și unul de mazăre, toate pregătite cu unt.

494 Crochete de creier

1 creier de vacă, 2 linguri unt, 2 linguri făină, ½ ceașcă lapte, 2 ouă, sare, piper, 2 linguri untură [sau ulei]

Se fierbe creierul și se scurge. Se amestecă într-o cratiță untul cu făina și cu laptele, la foc mic, până când aluatul începe să se desprindă de pe cratiță. Se lasă să se răcorească puțin, apoi se adaugă pe rând ouăle întregi, creierul tăiat bucăți, sare și piper. Se amestecă bine și se fac cu mâna dată prin făină crochete lungi cât degetul; se prăjesc în untură [sau ulei] fierbinte și se servesc cu legume sau cu sos de roșii.

495 Budincă de creier

1 creier de vacă, 50 g unt proaspăt, 3 ouă, 1 felie pâine, 3 linguri șvaițer sau parmezan ras, unt pentru uns forma

Se curăță creierul și se fierbe. Când s-a răcit, se taie bucăți. Se freacă untul făcut spumă cu 3 gălbenușuri, miezul de la o felie de pâine muiat

în lapte și stors, și brânza rasă. Când totul este bine amestecat, se adaugă creierul tăiat bucăți și la sfârșit cele 3 albușuri bătute spumă. Se toarnă compoziția într-o formă bine unsă cu unt și se fierbe într-alt vas cu apă 50 de minute. Se răstoarnă și se servește cu sos de roșii sau de ciuperci.

496 Creier cu sos matelote

1 creier de vacă sau 2 creieri de vițel, 20 fire arpagic, 250 g ciuperci, ½ lingură unt, 1 linguriță făină, 1 ceașcă zeamă de carne, ½ pahar vin alb, sare, piper

Se curăță creierul și se fierbe. Se curăță arpagicul, se opărește 10 minute în apă clocotită, se scurge și se prăjește ușor într-o cratiță cu jumătate lingură de unt și o linguriță de făină. Când începe să se îngălbenească, se adaugă ciupercile curățate și tăiate felii subțiri, sare, piper, o ceașcă de zeamă de carne și jumătate pahar de vin. Se lasă să fiarbă la foc mic. Se scurge creierul de apă, se așază întreg sau tăiat felii pe o farfurie, se pun împrejur ciupercile și arpagicul, iar sosul se toarnă deasupra. Se servește fierbinte.

497 Creier cu roșii la cuptor

1 creier de vacă sau 2 creieri de vițel, 150 g ciuperci, 4 roșii frumoase, 2 linguri unt, 1 lingură pesmet, 1 lingură parmezan ras, sare

Se curăță creierul și se fierbe. Se taie felii subțiri. Se curăță de asemenea câteva ciuperci, se taie felii și se înăbușă în unt. Se pune sare. Se unge cu unt o formă rezistentă la foc, se așază un rând de felii de creier, un rând de roșii tăiate felii subțiri și fără coajă, un rând de ciuperci și iarăși un rând de creier. Se toarnă deasupra unt topit, se presară pesmet și parmezan ras și se dă la cuptor. Se ține până se rumenește.

498 Limbă rasol

1 limbă de 1 kg, 3 l apă, 2 cepe, 1 morcov, 1 pătrunjel cu frunze, 10 boabe piper, 1 foaie dafin, sare

Se spală limba în mai multe ape, frecând-o cu puțin mălai ca să se ducă toată murdăria dintre pori. Se scoate gâtlejul și se ține limba cel puțin o oră în apă rece înainte de a fi pregătită. Se pune la fiert într-o oală cu apă rece. Când începe să dea în clocote se ia spuma, se adaugă zarzavatul, foaia de dafin, sare, piper, se acoperă și se lasă să fiarbă potolit timp de 3 ore. (Limba de vițel sau de purcel fierbe mai repede.) Se curăță fierbinte de piele începând din vârf, trăgând ușor și ajutându-ne cu un cuțit mic. Se servește fierbinte cu sos de hrean, de roșii sau alt sos. Zeama în care a fiert poate servi la pregătirea unei supe de zarzavat.

499 Limbă cu sos de smântână

Aceleași cantități ca mai sus, în plus 1 ceapă, 1 linguriță făină, 1 ceașcă smântână, 1 lingură unt, sare

Se fierbe limba ca mai sus, se curăță de piele, se taie felii și se așază în cratiță. Se prăjește în unt o ceapă tăiată mărunt. Când ceapa a început să se îngălbenească, se adaugă făina. Se stinge cu o ceașcă de zeamă în care a fiert limba, se face un sos potrivit de gros, se adaugă smântâna, se toarnă peste limbă și se lasă să mai fiarbă 10 minute la foc mic.

500 Limbă cu sos de roșii

Aceleași cantități ca la limbă rasol, *în plus 1 ceapă, 1 lingură unt, 1 linguriță făină, 2 linguri bulion de roșii, 1 linguriță zahăr, sare*

Se fierbe limba și se pregătește sosul ca pentru *limbă cu sos de smântână* (v. mai sus), înlocuind smântâna cu bulion de roșii și adăugând o linguriță de zahăr.

501 Limbă rece cu măsline

Aceleași cantități ca la limbă rasol, *în plus 2 linguri ulei, 2 cepe, 1 linguriță făină, 2 linguri bulion de roșii, 1 pahărel vin, 200 g măsline, sare*

Se pregătește la fel ca *limba cu sos de smântână* (R 499), înlocuind untul cu ulei și smântâna cu bulion, iar la ultimele clocote se adaugă vinul și măslinele spălate și fierte 5 minute în apă. Se servește rece.

502 Limbă cu stafide

Aceleași cantități ca la limbă rasol, *în plus 1 lingură untură [sau ulei], 1 lingură făină, 1 pahar vin alb, 2 linguriițe zahăr, o mână stafide*

Se fierbe, se curăță limba (R 498), se taie felii și se așază în cratiță. Se face un rântaș rumen dintr-o lingură de untură [sau ulei] cu o lingură de făină. Se stinge cu 2 cești de zeamă în care a fiert limba și un pahar de vin alb. Se ține 20 de minute să fiarbă domol, luând din când în când cu o lingură pielița de grăsime ce se formează la suprafață. Se adaugă un sos făcut din 2 linguriițe de zahăr ars, precum și o mână bună de stafide fără sâmburi și spălate. Se toarnă peste limbă, se lasă să mai dea vreo două clocote. Se servește fierbinte.

503 Limbă umplută

Aceleași cantități ca la limbă rasol, *în plus 1 felie pâine, 1 ou, 1 linguriță verdeață tocată, sare, piper, 1½ lingură unt , ½ lingură făină, 2 linguri smântână*

Se fierbe limba (R 498). Se curăță de piele, se taie grăsimea și carnea dinspre gâtlej, astfel încât să-i dăm o formă. Se desface limba în lungime în două cu un cuțit, se scoate puțină carne dinăuntru și se dă prin mașină împreună cu grăsimea și carnea tăiate mai înainte și cu miezul de la o felie de pâine, muiat în lapte și stors. Se adaugă un ou, sare, piper și verdeață tocată. Se umple limba și se coase cu câteva împunsături ca să nu iasă umplutura. Se pune într-o tavă la cuptor cu o lingură de unt și se toarnă deasupra, din când în când, câte puțin din zeama în care a fiert limba. Se ține să fiarbă înăbușit ½ oră. Separat se prăjește ușor ½ lingură de făină cu tot atâta unt. Se stinge cu o ceașcă de zeamă în care a fiert limba. Se adaugă smântâna, făcând un sos nu prea gros, care se toarnă peste limbă. Se lasă să dea împreună câteva clocote. Înainte de a servi se scot ațele. Se taie limba felii și se așază pe farfurie astfel încât să pară întreagă. Se servește fierbinte.

504 Limbă prăjită

Aceleași cantități ca la limbă rasol, *în plus 1 lingură făină, 2 linguri untură [sau ulei]*

Se fierbe limba (R 498). Se curăță de piele, se taie felii. Se dau feliile prin făină și se prăjesc în untură [sau ulei] fierbinte. Se servesc cu legume și salată.

505 Limbă pané

Aceleași cantități ca la limbă rasol, *în plus 1 lingură făină, 2 ouă, 2 linguri pesmet, 2 linguri untură [sau ulei]*

Se fierbe limba, se curăță de piele (R 498) și se taie felii subțiri. Acestea se dau prin făină, ou și pesmet și se prăjesc la fel ca *șnițelul vienez* (R 443).

506 Ficat de vițel înăbușit

750 g ficat, 50 g slănină, 1 lingură unt, 1 lingură făină, 1 pahar vin, 1 lingură bulion (sau 4 roșii), 2 cești zeamă de carne, sare, piper, 1 foaie dafin, 1 fir pătrunjel, 1 fir cimbru

Se curăță ficatul de pielița de deasupra. Se împănează cu câteva bucățele de slănină și se freacă peste tot cu puțin piper. Sare se pune numai la urmă, când ficatul este gata, deoarece altfel se întărește la foc. Se pune într-o cratiță cu ½ lingură de unt să se rumenească pe o parte și pe alta câteva minute, la foc iute. Separat se prăjește o lingură de făină cu ½ lingură de unt, se stinge cu zeama de carne amestecată cu vin, în care se pun o foaie de dafin, un fir de cimbru și unul de pătrunjel. Se adaugă o lingură de bulion sau roșii tăiate în două și fără semințe. După ce totul a fiert, se toarnă acest sos peste ficat și se pune deasupra o foaie de hârtie unsă cu unt. Se acoperă cratița și se fierbe ficatul înăbușit, la foc

mic. Când este gata, se taie felii, se așază pe farfurie, iar sosul curățat de grăsime se trece prin sită, se potrivește de sare și se toarnă deasupra.

507 Ficat cu sos de ceapă

750 g ficat, 1 lingură unt, 1 linguriță făină, 1 lingură arpagic tocat, 1 linguriță frunze de pătrunjel tocate, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 ceașcă vin, 1 lingură bulion de roșii, sare, piper

Se curăță ficatul de pieliță și se taie bucăți. Se înfierbântă într-o cratiță o lingură de unt, se pune ficatul și se întoarce cu o lingură de pe o parte pe alta, ca să se rumenească deopotrivă, vreo 5 minute. Se pun sare, piper, arpagicul tocat mărunt și frunzele de pătrunjel. Se presară o linguriță de făină. Se rumenește totul câteva minute. Se toarnă vinul, zeama de carne și se adaugă puțin bulion de roșii. Se servește îndată ce a dat în fiert.

508 Ficat la cuptor

750 g ficat, 50 g slănină, 3 linguri oțet, 1 ceapă, 1 fir cimbru, 1 fir pătrunjel, 1 foaie dafin, 1 lingură untură [sau ulei], 4 linguri zeamă de carne, 1 lingură smântână, sare

Se curăță ficatul, se împănează cu slănină. Se așază într-o tavă, dar pe un grătar, ca să nu se moaie în sosul din tavă. Se pun în tavă 2 linguri de oțet, o ceapă tăiată felii, un fir de cimbru, unul de pătrunjel, o foaie de dafin. Se unge ficatul de 2–3 ori, la început cu untură [sau ulei], apoi cu zeamă de carne. Se acoperă cu o hârtie unsă și se ține la cuptor cam trei sferturi de oră. Se încearcă dacă e gata cu un ac lung. Zeama care iese trebuie să fie roșie, dar să nu fie sânge. Când e gata, se scoate din cuptor. În sosul din tavă se adaugă 2 linguri de zeamă de carne și una de oțet, amestecând cu lingura ca să se ia rumeneala de pe fund. Se trece prin sită. Se adaugă o lingură de smântână și sare. Se încălzește pe mașină. Ficatul se taie felii, se sărează, se așază pe farfurie cu cartofi prăjiți. Sosul se servește deoparte.

509 Budincă de ficat

500 g ficat, 2 chifle, 1 ceapă mică, 150 g unt proaspăt, 2 ouă, sare, piper, 1 linguriță verdeață tocată, mirodenii, 2 linguri unt topit, 1 lingură pesmet

Se curăță ficatul de pielițe și de vine. Se dă de două ori prin mașină împreună cu 2 chifle muiate în lapte și stoarse și o ceapă tocată mărunt, rumenită în unt. Se freacă untul proaspăt până se face spumă și se adaugă 2 gălbenușuri. Se amestecă totul împreună cu ficatul și se freacă bine câtva timp. Se pun sare, piper, frunze de pătrunjel tocate și, după gust,

un praf de ienibahar sau maghiran. La sfârșit se adaugă albușul bătut spumă. Se unge o formă cu unt, se presară cu pesmet fin, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit. Se răstoarnă budinca și se servește cu un sos de roșii sau de ciuperci.

510 Roșii umplute cu ficat

12 roșii frumoase, 250 g ficat, 3 chifle, 1 ceapă mică, 2 ouă, 50 g unt proaspăt, 2 linguri unt topit, sare, piper, 2 linguri smântână

Se aleg roșii netede, frumoase, li se taie capacul și se scobesc înăuntru. Se taie ficatul felii și se prăjește ușor în unt. Se trece apoi prin mașina de tocat împreună cu 3 chifle muiate în lapte și stoarse. În untul rămas de la ficat se prăjește o ceapă tăiată mărunt și se amestecă în tocătură; se adaugă gălbenușurile, untul proaspăt, albușurile făcute spumă, sare și piper după gust. Cu această tocătură se umplu roșiile, care se așază în cratiță, peste fiecare roșie punându-se o bucățică de unt. Se dau la cuptor la foc bun. Miezul scos din roșii se fierbe, se trece prin sită și se toarnă peste roșii, după ce acestea s-au rumenit puțin. Înainte de a servi se adaugă 2–3 linguri de smântână.

511 Ficat prăjit

750 g ficat, 1 lingură făină, 1 praf piper, 2 linguri unt sau untură, sare

Ficatul pentru prăjit nu trebuie spălat înainte, cel mult se poate ține un sfert de oră în lapte și apoi se usucă bine într-o cârpă curată. Se taie în felii cât mai egale ca grosime, ca să le pătrundă căldura la fel. Se presară feliile cu puțin piper, se dau prin făină și se prăjesc în unt sau untură fierbinte timp de 10 minute. Se întorc cu o furculiță fără să fie împunse, ca să nu iasă mustul. Ficatul nu este bun prea fript; cu cât se ține mai mult la foc, cu atât își pierde din gust și din frăgezime. Când este aproape gata, se sărează. Se servește pe farfurii calde, cu legume și salată.

512 Ficat cu sos de ciuperci

750 g ficat, 200 g ciuperci, 1 ceapă, 2 linguri unt, ½ pahar vin alb, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 lingură bulion de roșii, sare, piper, unt proaspăt (cât o nucă), 1 lingură făină, 1 linguriță frunze de pătrunjel tocate

Se pregătește ficatul pentru prăjit ca mai sus. Se înfierbântă într-o cratiță o jumătate lingură de unt. Se pun o ceapă dată pe răzătoare și ciupercile tăiate mărunt. Când ceapa începe să se rumenească, se adaugă vinul și, după ce a fiert puțin, se toarnă o ceașcă de zeamă de carne amestecată cu o lingură de bulion de roșii și se pune sare și piper. Se lasă sosul să fiarbă 10 minute. Aproape de masă se adaugă puțin pătrunjel tocat și unt proaspăt cât o nucă, frecat cu un vârf de lingură de făină. Sosul

nu trebuie să mai fiarbă: se ține la cald pe mașina de gătit sau într-un vas cu apă fierbinte. Cu un sfert de oră înainte de a-l servi, se prăjește ficatul în unt așa cum am arătat mai sus. Se așază pe o farfurie fierbinte și se toarnă sosul deasupra.

513 Ficat la grătar

750 g ficat, 50 g unt proaspăt, 1 praf piper, sare, 1 linguriță verdeață tocată, ½ lingură unt topit

Se curăță ficatul și se taie felii cât mai egale ca grosime. Se presară cu puțin piper, se ung cu unt și se pun la fript pe grătarul încins, la foc potrivit; se țin 10–15 minute. În acest timp se mai ung o dată și se întorc de două ori pe o parte și pe alta. Se sărează. Ficatul prea fript pierde din gust și din frăgezime. Trebuie servit imediat. Când este gata, se așază pe o farfurie fierbinte și pe fiecare felie de ficat se pune o bucățică mică de unt proaspăt cu puțină verdeață. Se servește cu garnitură de legume și salată.

514 Frigărui de ficat

750 g ficat, 1 lingură unt, 1 linguriță ulei, 100 g slănină, 1 praf piper, sare

Se curăță ficatul, se taie în felii de grosimea degetului, iar fiecare felie în bucățele de mărime potrivită. Se dă puțin piper. Se înfierbântă o lingură de unt cu o linguriță de ulei și se pune ficatul în tigaie numai o clipă, până începe să se rumenească pe o parte și pe alta. Se dă deoparte și se pun câte 4–5 bucăți pe o frigare mică, alternând cu felii de slănină. Se înfierbântă grătarul și se așază frigărui. Se frig 15 minute la foc potrivit. Se sărează când sunt aproape gata. Se servesc cu legume și salată.

515 Mâncare de rinichi

6 rinichi de purcel sau 2 rinichi de vițel, sau 1 rinichi de vacă, 3 cepe mijlocii, 2 linguri unt sau untură, 1 linguriță făină, 1 ceașcă zeamă de carne sau apă, 1 linguriță bulion de roșii, 1 pahar vin, sare, piper

Se curăță rinichiul de pieliță, se spală în mai multe ape, se taie în două în lungime și i se scoate grăsimea din mijloc, care dă miros greu rinichiului. Cu cât rinichiul este de la un animal mai bătrân, cu atât trebuie să fim mai cu grijă, să nu miroasă. Fiecare jumătate se taie în curmeziș în felii subțiri. Rinichiul de vacă, după ce este tăiat felii, se opărește cu apă clocotită și se scurge bine. Înainte de a fi pus la foc, trebuie uscat cu un șervet.

Se taie mărunt ceapa și se prăjește cu o lingură de unt sau untură. Când începe să se îngălbenească, se adaugă făina și se amestecă până începe

să se rumenească. Se stinge cu zeamă de carne, se adaugă puțin bulion de roșii sau boia de ardei, sare și piper. Se lasă să fiarbă 10 minute. Într-o tigaie se înfierbântă o lingură de unt sau untură, se pun feliile de rinichi bine șterse și se țin atât cât să capete culoare, dar să nu se rumenească. În câteva minute sunt gata. Se pun în cratița cu sos și se adaugă vinul. Se țin câteva minute la foc foarte slab *fără să fiarbă*, până când totul s-a încălzit bine și rinichii s-au îmbibat cu sos. Rinichii nu trebuie ținuți niciodată mult la foc. Cu cât fierb mai mult, cu atât se întăresc.

516 Rinichi cu creier

1 rinichi de vițel, 1 creier de vițel, în rest aceleași cantități ca mai sus

Se curăță rinichiul ca mai sus, se taie felii. Se curăță de asemenea un creier de vițel și se ține 10 minute în apă clocotită, se scurge bine și se taie în bucăți. Se face un sos ca mai sus, se lasă să fiarbă. Se înfierbântă o lingură de unt sau untură, se pun feliile de creier și de rinichi și se întorc pe o parte și pe alta, până capătă culoare. Se scot, se pun în sos și se țin câteva minute la foc foarte slab, fără să fiarbă. Mâncarea se servește fierbinte.

517 Rinichi cu ciuperci

2 rinichi de vițel, 250 g ciuperci, în rest aceleași cantități ca la mâncarea de rinichi

Se pregătesc atât rinichii, cât și sosul ca pentru *mâncarea de rinichi* (R 515). Ciupercile se curăță, se spală și se taie felii. Se înăbușă cu puțin unt. Se pun în sos cu câteva minute înaintea rinichiului. Se ține mâncarea la foc foarte slab, ca să se înfierbânte fără să fiarbă. Se servește fierbinte, cu felii mici de pâine, prăjite în unt.

518 Ciulama de rinichi

1 rinichi de vacă sau 2 rinichi de vițel, zarzavat de supă, 1 lingură unt, 1 lingură făină, sare

Se face la fel ca *ciulamaua de vițel* (R 434).

519 Rinichi fripți cu sos de muștar

2 rinichi de vițel, 1 lingură unt topit, 50 g unt proaspăt, 1 pahărel vin, 1 linguriță muștar, 1 linguriță pătrunjel verde tocat, 1 linguriță zeamă de lămâie, sare, piper

Se curăță de pieliță 2 rinichi de vițel, se spală și se usucă bine cu o cârpă. Se lasă întregi. Se înfierbântă într-o tavă o lingură bună de unt și se pun rinichii să se rumenească la foc iute, întorcându-i pe o parte și pe

alta. Se sărează. Se pot pune și în cuptor dacă acesta este bine încins. Se țin 20 de minute, astfel încât rinichii să nu fie nici prea fripți, nici în sânge. Se scot pe o farfurie fierbinte, se taie iute felii subțiri și se acoperă cu altă farfurie fierbinte. Se țin la cald, dar numai câteva minute, până pregătim sosul. Din timp avem pregătit la îndemână vinul, muștarul subțiat cu puțin vin, 2–3 bucățele cât nuca de unt proaspăt, o linguriță de pătrunjel verde tocat și o linguriță de zeamă de lămâie. După ce s-a scos rinichiul din tavă, se toarnă aici vinul și se lasă să dea câteva clocote, în timp ce tăiem rinichiul. Se adaugă în sos muștar, unt, pătrunjel, zeamă de lămâie, sare, piper. Nu trebuie să mai fiarbă. Se toarnă sosul peste rinichi. Se servesc fierbinți, cu bucățele de pâine prăjite în unt.

520 Rinichi prăjiți

2 rinichi de vițel, 1 lingură untură [sau ulei], sare, 12 feliuțe pâine, 1 lingură unt

Se curăță rinichii și se taie felii subțiri. Se înfierbântă o lingură de untură [sau ulei]. Se usucă bine rinichii cu o cârpă și se pun să se rumenească pe o parte și pe alta. Se țin 15 minute. Nu trebuie să devină uscați, ca să nu-și piardă din frăgezime. Când sunt aproape gata, se sărează. Se servesc fierbinți, cu feliuțe de franzelă prăjite în unt.

521 Frigărui de rinichi de purcel

6 rinichi de purcel, 50 g unt proaspăt, 1 linguriță pătrunjel verde tocat, sare, piper

Se curăță rinichii fără să se scoată grăsimea care îi învelește. Se taie în lungime, dar jumătățile nu se desprind de tot. Se opăresc și se usucă bine cu o cârpă. Se înfig câte doi pe frigări mici, de lemn sau de metal. Se ung cu unt și se frig pe grătar, la foc bun. Se scot de pe frigare, iar pe fiecare rinichi se pune câte puțin unt care a fost amestecat, fără să fie frecat spumă, cu un praf de sare, piper și puțin pătrunjel tocat. Se servesc rinichii la frigare fierbinți, cu legume și salată.

522 Uger pané

500 g uger, 2 l apă, 1 ceapă, 1 foaie dafin, 5 boabe piper, sare, 1 lingură făină, 2 ouă, 2 linguri pesmet, 2 linguri untură [sau ulei]

Se fierbe ugerul până se frăgezește în apă cu sare, o ceapă, o foaie de dafin și boabe de piper. După ce s-a răcorit puțin, se taie ugerul în felii foarte subțiri, care se dau prin făină, apoi prin ou și pesmet și se prăjesc frumos în untură [sau ulei] fierbinte. Se servesc cu cartofi, mazăre, fasole etc.

523 Frigărui de momițe de vițel

750 g momițe, 100 g slănină, 1 lingură unt, sare

Înainte de a fi pregătite, fie la grătar, fie ca mâncare, momițele trebuie ținute în apă rece până când rămân albe, fără urme de sânge închegat. Se pun apoi într-un vas cu apă fierbinte și se lasă să dea câteva clocote. Se aruncă apa fierbinte și se toarnă imediat alta rece. Se scurg momițele și se pun pe un șervet să se usuce. Se îndepărtează grăsimea, pielițele și se taie în bucăți. Se dă sare. Se pun pe frigări de lemn, alternând cu felii de slănină, și se frig pe grătarul încins. Cât timp se frig, se ung de câteva ori cu unt. Se servesc foarte fierbinți, pe farfurii calde, cu garnitură de cartofi.

524 Momițe de vițel pané

750 g momițe, 1 lingură zeamă de lămâie, 1 lingură făină, 2 ouă, 2 linguri pesmet, 2 linguri untură [sau ulei], sare

Se pregătesc momițele ca mai sus. Se taie în bucăți de grosimea degetului. Se sărează, se stropesc cu puțină zeamă de lămâie. Se dau prin făină, ou bătut și pesmet. Se prăjesc în untură fierbinte [sau ulei], sau în unt amestecat cu ulei. Se servesc foarte fierbinți, cu legume.

525 Momițe de vițel la tavă

750 g momițe, sare, piper, 1 lingură făină, 4 linguri unt, felii de pâine, roșii mici, ciuperci

Se pregătesc momițele ca pentru frigărui (R 523). După ce au fost undite și răcorite, se taie în felii. Se potrivesc de sare și piper, se dau prin făină și se prăjesc câteva minute într-o tigaie cu unt, pe o parte și pe alta. Se rumenesc în unt atâtea felii de pâine câte bucăți de momițe sunt. Se așază pe farfurie feliile de pâine cu bucățile de momițe deasupra. Peste ele se pune câte o roșie mică înăbușită în unt și umplută cu ciuperci tocate, de asemenea înăbușite în unt. Deasupra se toarnă puțin *sos Madera* (R 116). Trebuie așezat totul cu îndemânare și iuțeală, ca să poată fi servită mâncarea foarte fierbinte la masă.

526 Momițe de vițel cu sos de ciuperci

750 g momițe, 200 g ciuperci, 1 ceapă, 1 linguriță făină, 2 linguri unt, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 linguriță bulion de roșii, 1 pahar vin alb, sare

Se pregătesc momițele așa cum am arătat la *frigărui de momițe* (R 523). Se taie bucăți și se pun într-o cratiță la foc potrivit, cu unt și cu ciupercile curățate și tăiate felii foarte subțiri. Se amestecă din când în când,

ca să nu se prindă de fund. Separat se prăjește ușor o ceapă tocată mărunt cu puțin unt. Se adaugă un praf de făină și se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne. Se pune sare, un vârf de cuțit de boia de ardei sau puțin bulion de roșii și se fierbe înăbușit, până când se topește ceapa. Se trece sosul prin sită și se toarnă în cratița cu momițele și ciupercile. Se lasă să fiarbă la foc potrivit. Cu un sfert de oră înainte de a servi, se adaugă un păhărel de vin alb. Sosul trebuie să fie potrivit de scăzut. Se servește mâncarea foarte fierbinte.

Mâncăruri și fripturi de pasăre

527 Pui cu mazăre verde

1 pui mare, 750 g mazăre boabe verde, 1 lingură unt, 1 linguriță făină, 1½ linguriță zahăr, sare, 1 lingură mărar verde tocat

Puiul curățat se spală și se taie, după mărime, în 6 sau 8 bucăți. Se înfierbântă untul și se prăjesc ușor bucățile de pui șterse de apă. Nu trebuie să se rumenească, doar se îngălbenesc frumos pe toate părțile. Se adaugă făina și când este puțin îngălbenită se pun 2–3 linguri de apă și mazărea boabe. Se lasă să fiarbă înăbușit, la foc potrivit. Când mazărea este pe jumătate fiartă, se pun sarea și zahărul. Dacă între timp mâncarea scade prea tare, se mai adaugă câte o lingură de apă. Înainte de a o lua de pe foc, se pune mărar verde tocat fin.

528 Pui cu mazăre păstăi

1 pui mare, 1 kg mazăre păstăi verzi, 1 ceapă, 1 linguriță făină, 2 linguriițe zahăr, 1 lingură bulion de roșii, 1 lingură unt sau untură, sare

Se curăță păstăile de mazăre la fel ca fasolea verde și se spală. Se prăjesc ușor bucățile de pui cu unt, ca mai sus, adăugând o ceapă dată pe răzătoare, făina și la sfârșit păstăile de mazăre. Se mișcă din când în când cratița, ca să nu se ardă pe fund, sau se amestecă ușor cu o lingură de lemn. După ce au început să se moaie păstăile, se adaugă câte puțină apă și se lasă să fiarbă înăbușit ½ oră. Nu trebuie să fiarbă prea mult ca să nu se sfărâme nici puiul, nici păstăile. Când este aproape gata, se adaugă sare, zahăr și bulion de roșii. Se dă mâncarea la cuptor, unde trebuie să stea ½ oră înainte de a o servi la masă.

529 Pui cu fasole verde

1 pui mare, 1 kg fasole verde, 1 ceapă, 1 linguriță făină, 1 lingură bulion de roșii, 1 lingură unt sau untură, 1 lingură pătrunjel verde tocat, sare

Se prăjesc bucățile de pui în unt sau în untură, se adaugă o ceapă dată pe răzătoare și făina. Se curăță fasolea. Dacă puiul este foarte tânăr, atunci fasolea se fierbe separat, se scurge de apă și se pune peste puiul înăbușit. Se pune sare, se adaugă apă sau zeamă de carne atât cât trebuie ca să aibă mâncarea sos. Se acoperă, se dă la cuptor ½ oră. Dacă puiul este mai mare și nu prea fraged, se așază fasolea crudă peste puiul înăbușit cu unt, se toarnă o ceașcă bună de apă sau zeamă de carne și se lasă să fiarbă acoperit. Dacă scade prea mult se mai adaugă apă. La sfârșit se pun bulionul de roșii și verdeața tocată. Aceeași mâncare se poate face fără ceapă, iar când este gata se adaugă 2–3 linguri de smântână.

530 Pui cu bame

1 pui mare, în rest aceleași cantități ca la bame cu carne *de vacă*

Se prăjesc bucățile de pui în unt sau untură, se adaugă o ceapă tocată și un praf de sare. Se pregătesc bamele ca pentru *bame cu carne* (R 396). Se pun în cratiță cu bucățile de pui, se adaugă sare, bulion sau roșii tăiate în două și fără semințe, și 2–3 linguri de apă. Se lasă să fiarbă înăbușit.

531 Pui cu dovlecei

1 pui mare, în rest aceleași cantități ca la vițel cu dovlecei

Se prăjesc bucățile de pui în unt sau untură, cu o ceapă tăiată mărunt și un praf de făină. Se rad dovleceii de coajă, se taie în bucăți potrivite, iar dacă sunt în floare se lasă întregi. Se pun în cratița cu bucățile de pui, se lasă să se rumenească un sfert de oră, se adaugă apoi câteva linguri de apă sau zeamă de carne, mărarul tocat și se fierb înăbușit. Se pune sare. După gust, se pot adăuga 2–3 linguri de smântână înainte de a servi la masă.

532 Pui cu conopidă

1 pui mare, 2 conopide mijlocii, 1 ceapă, 2 linguri unt, 1 lingură făină, 2 linguri smântână, sare, zeamă de lămâie

Se prăjesc bucățile de pui cu unt și o ceapă rasă, se așază în cratiță. Se fierbe în apă cu sare conopida curățată și desfăcută în buchete mici. Nu se fierbe prea tare, ca să nu se sfărâme. Se scurge bine de apă, se pune în cratiță cu puiul. Se face separat un rântaș alb dintr-o lingură de unt

și una de făină. Se stinge cu zeamă de carne sau cu apa în care a fiert conopida. Se amestecă apoi cu smântâna și se toarnă peste pui. Se potrivește de sare. Se lasă să fiarbă la foc mic un sfert de oră. Sosul nu trebuie să fie prea gros. Dacă scade, se poate subția cu 2–3 linguri de zeamă de la conopidă. După gust, se poate adăuga în sos puțină zeamă de lămâie.

533 Pui cu sparanghel

Aceleași cantități ca mai sus, dar sparanghel în loc de conopidă

Se curăță sparanghel alb, se taie din capătul fraged bucățele de 3–4 cm lungime. Se fierb pe jumătate în apă cu sare. Se procedează apoi întocmai ca la *puiul cu conopidă* (v. mai sus).

534 Pui cu ciuperci

1 pui mare, 500 g ciuperci, 1 ceapă, 1 linguriță făină, 2 linguri unt, zeamă de carne, 2 linguri smântână, sare

Se prăjesc bucățile de pui într-o cratiță cu o lingură de unt. Separat se înfierbântă o lingură de unt în care se pun ciupercile spălate și tăiate felii subțiri și o ceapă rasă. Se amestecă, să nu se ardă. Se pune făina și se adaugă câte puțină zeamă de carne până când sunt fierte ciupercile. Se așază puiul deasupra, se sărează, se acoperă și se dă ½ oră la cuptor. Se face sosul potrivit de scăzut. După gust, se pot adăuga înainte de a servi două linguri de smântână.

535 Pui cu roșii

1 pui mare, 1 kg roșii, 2 linguri unt, 2 cepe, 1 linguriță făină, sare

Se înăbușă cu unt bucățile de pui într-o cratiță. Separat se îngălbenește ceapa tăiată mărunt cu o lingură de unt, se adaugă făina și se stinge cu foarte puțină apă. Se toarnă sosul în cratiță peste pui. Se adaugă roșiile spălate și tăiate în două. Se pune sare și, după gust, puțină boia de ardei. Se acoperă și se lasă să fiarbă înăbușit, fără să adăugăm apă, până când roșiile sunt potrivit de fierte, fără să fie prea sfărâmate.

536 Pui cu smântână

2 pui mijlocii, 1 lingură unt, 1 ceașcă smântână, 1 linguriță făină, 1 linguriță mărar sau pătrunjel tocat, sare

Se înăbușă în unt bucățile de pui. Se pune sare. Se adaugă câte puțină apă și se lasă să fiarbă înăbușit. Se pune smântâna în care am amestecat puțină făină. Se lasă să fiarbă la foc mic. Când vrem să facem economie de smântână, se prăjește ușor o jumătate lingură de unt cu tot

atâta făină și se stinge cu apă. Se lasă să dea câteva clocote, până se face un sos nu prea gros. Se adaugă 1–2 linguri de smântână și se toarnă peste pui. Când mâncarea este aproape gata, se adaugă puțin mărar tocat.

537 Ciulama de pui

2 pui mijlocii, 1 l apă, 1 morcov, 1 ceapă, 1 rădăcină pătrunjel, 1 lingură unt, 1 lingură făină, sare

Se face la fel ca *ciulamaua de vițel* (R 434) cu deosebirea că puiul se fierbe mai puțin decât carnea de vițel.

538 Papricaș de pui

2 pui mijlocii, 2 cepe, 1 lingură untură [sau ulei], 1 linguriță făină, 1 linguriță boia de ardei (paprică), 1 lingură bulion de roșii, sare

Se taie puiul bucăți, se rumenește într-o tigaie cu puțină untură [sau cu ulei]. Se pune sare. Se prăjește separat în untură [sau ulei] ceapa tocată mărunt, se adaugă făina și o linguriță de boia de ardei. Se stinge cu o ceașcă de apă, amestecată cu bulion. Se face un sos potrivit de gros, în care se așază bucățile rumenite de pui. Se dă la cuptor ½ oră. Se servește cu găluște de făină (v. *gulaș cu găluște*, R 389).

539 Pilaf de pui

1 pui mare, 1 l apă, 1 ceapă, 1½ ceașcă orez, 2 linguri unt topit, unt proaspăt (cât o nucă), sare

Puiul tăiat bucăți se fierbe în apă cu o ceapă și puțină sare (apa trebuie să acopere puiul). Se lasă să fiarbă la foc mic; se ia spuma. Puiul nu trebuie să fie prea fiert. Se alege orezul, se spală și se scurge. Separat se înfierbântă untul, în care se prăjește ușor orezul. Se toarnă deasupra 3 cești din zeama în care a fiert puiul, bine limpezită, se așază bucățile de pui, se acoperă și se dă pilaful la cuptor, la foc mic. Se ține 20–25 de minute și nu se umblă cu lingura în el. Înainte de a-l servi, se pune peste pilaf puțin unt proaspăt, tăiat în bucățele foarte mici, ca să se topească repede.

540 Anghemaht de pui

2 pui mijlocii, 1 l apă, 1 ceapă, 1 lingură unt, ½ lingură făină, 6 felii lămâie, sare

Se fierb bucățile de pui la fel ca pentru pilaf (v. mai sus). Se face separat un rântaș alb dintr-o lingură de unt cu o jumătate lingură de făină. Se stinge cu zeama în care au fiert puii, foarte bine limpezită. Se face un sos mult mai subțire decât cel pentru ciulama. Se toarnă sosul

peste pui, se adaugă câteva felii subțiri de lămâie și se potrivește de sare; se lasă să dea împreună un clocot. Se servește anghemahtul foarte fierbinte.

541 Pui cu gutui

1 pui mare, 1 kg gutui, 2 linguri unt sau untură, 2 linguri zahăr, ½ pahar apă, 1 linguriță făină, sare

Se taie puiul bucăți, se sărează și se rumenește în unt sau untură. Se spală gutuile, se taie în sferturi, se scot mijlocul pietros și căsuța cu semințe. Se taie apoi în felii care se prăjesc ușor cu puțin unt; se pun în cratiță cu bucățile de pui, adăugându-se câte puțină apă. Se face un sos de zahăr ars din 2 linguri de zahăr și ½ pahar de apă, în care se adaugă puțină făină. Se toarnă în mâncare. Se acoperă și se dă la cuptor, la foc potrivit.

542 Pui cu pere

Aceleași cantități ca mai sus, dar pere în loc de gutui

Se face la fel ca *puiul cu gutui* de mai sus.

543 Mâncare de pui cu măsline

1 pui mare, 2 linguri ulei, 4 felii pâine, 4 roșii sau 1 lingură bulion, 200 g măsline, 1 linguriță făină, 1 cățel usturoi, 1 păhărel vin, sare

Se taie puiul în bucăți potrivite. Se sărează și se prăjește în ulei. Se pune într-o cratiță și se ține la cald. În uleiul în care am rumenit bucățile de pui prăjim pâinea tăiată cuburi mici. Se păstrează și aceastea la cald. În aceeași tigaie se pun roșiile curățate de pieliță și de semințe, făina și un cățel de usturoi sfărâmat. Când roșiile încep să scadă, se adaugă vinul și tot atâta apă. Se face un sos potrivit de scăzut, se gustă de sare. Se toarnă în cratița cu puiul și se adaugă măslinele fierte separat, în apă. Se ține mâncarea la foc foarte slab până când se înfierbântă, fără să mai fiarbă. Se așază în farfurie, iar împrejur se pun cuburile de pâine prăjită.

544 Pui cu ciuperci și arpagic (Fricassée de pui)

1 pui mare, 1 l apă, zarzavat de supă, cimbru, frunze pătrunjel, foaie dafin, 2 linguri unt, 15 fire arpagic, 150 g ciuperci, 1 lingură făină, 2 gălbenușuri, 1 lingură smântână, 1 linguriță zeamă de lămâie, sare, piper alb

Se pun bucățile de pui la fiert într-un litru de apă. Se adaugă o ceapă, un morcov, mirodeniile și sarea. Se lasă să fiarbă înăbușit. Separat se înăbușă într-o cratiță cu puțin unt și câteva linguri de apă arpagicul curățat și ciupercile. Când puiul este destul de fiert, se face un rântaș dintr-o

lingură de făină cu o lingură de unt și se stinge cu zeama strecurată de la pui. Se lasă să fiarbă 20 de minute. La sfârșit se bate sosul cu gălbenușurile, se adaugă smântâna, zeama de lămâie și puțin piper alb. Se așază puiul într-o cratiță fără zarzavat și mirodenii, se pun ciupercile și arpagicul bine scăzute, deasupra se toarnă sosul. Se ține totul la cald, într-o altă cratiță cu apă fierbinte.

545 Pui înăbușit, cu legume

1 pui mare, 2 linguri unt, 10 fire arpagic, 10 carote, ½ ceașcă mazăre boabe, câțiva cartofi noi, ½ ceașcă zeamă de carne, sare

Se curăță un pui mare. Se înfierbântă o lingură de unt într-o cratiță, se așază puiul întreg și se rumenește pe toate părțile la foc potrivit. Separat se prăjesc în unt firele de arpagic tăiate în două și morcovii mici, tineri (carote). Se lasă să se moaie înăbușit la foc foarte mic. Când puiul este rumenit, se pune într-o cratiță, iar împrejur se așază ceapa și morcovii, mazărea boabe proaspătă și câțiva cartofi noi, undiți câteva minute în apă cu sare. Se toarnă deasupra zeama de carne. Se potrivește de sare. Se acoperă, se dă la cuptor la foc potrivit. Se lasă să fiarbă încet trei sferturi de oră. Dacă în acest timp sosul a scăzut prea tare, se mai adaugă câte o lingură de apă. Se scoate puiul pe farfurie, se taie în patru și se așază legumele împrejur.

546 Pui umplut

1 pui mare, 150 g ficat de vițel sau de pasăre, 1 felie pâine, 1 ou, 1 ceapă mică, 2 linguri unt, ½ ceașcă zeamă de carne, sare, piper

Se face o umplutură din ficat de vițel sau de pasăre: se dă ficatul prin mașină cu o felie de pâine muiată în lapte și stoarsă și o ceapă tocată, prăjită în unt. Se amestecă cu un ou, sare și piper. După gust se pot adăuga câteva ciuperci fierte sau puțin usturoi bine sfărâmat. Se umple puiul, se coase, ca să nu iasă umplutura, și se așază într-o cratiță. Se rumenește cu puțin unt. Se adaugă zeama de carne, se acoperă, se dă la cuptor și se lasă să fiarbă înăbușit. Se servește cu legume și salată.

547 Pui la tavă

2 pui mijlocii, 1 lingură unt, sare

Se curăță puii, se spală și se sărează. Se pun într-o tavă potrivită, cu puțin unt. Se dau la cuptor și se ung din când în când cu unt. Când sunt aproape gata nu se mai ung, ca să se rumenească frumos deasupra. Se servesc cu cartofi și salată. Sosul din tavă se lasă să mai fiarbă cu o lingură de apă. Se strecoară și se servește în sosieră.

548 Pui rumeniți în tigaie (soté)

2 pui mijlocii, 1 lingură unt sau untură, sare

Se curăță puii, se taie în bucăți și se sărează. Se pun bucățile în unt sau în untură fierbinte și se rumenesc frumos pe toate părțile. Se servesc cu garnitură de legume.

549 Pui pané

2 pui mici, 1 lingură făină, 2 ouă, 2 linguri pesmet, 2 linguri untură [sau ulei], sare

Bucățile de pui se pregătesc și se prăjesc la fel ca *șnițelul vienez* (R 443).

550 Șnițel din piept de pui

Pieptul de la 3 pui, 60 g unt proaspăt, 1 lingură făină, 1 ou, 2 linguri pesmet, 2 linguri untură [sau ulei], sare

Se scoate pieptul de la pui sau păsări tinere. Se bat bucățile pe fund de lemn, ca șnițelul, și se dă sare. Se pune peste fiecare o bucățică de unt cât o nucă, de la frigider (deci foarte tare), se face carnea sul și se fixează cu o scobitoare. Bucățile de piept astfel rulate se dau prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în grăsime multă, fierbinte, la foc iute. Se servesc imediat ce sunt gata, astfel încât bucățica de unt dinăuntrul ruladei să nu fie complet topită, cu legume asortate.

551 Pui la frigare

3 pui mici, 1 lingură unt, sare

Puii curățați și sărați sunt puși în frigare, legați bine cu sfoară. Când jarul este încins, se pune frigarea la foc și se învârtesc puii ca să nu se ardă. Se ung mereu cu unt și cu puțină apă, cu o pană. Când sunt aproape gata, nu se mai ung, ca să se rumenească frumos deasupra. Se scot de pe frigare, se taie în două și se servesc cu salată și cartofi prăjiți. După gust, se pot unge puii cu *mujdei de usturoi* (R 98) de 2–3 ori în timpul friptului.

552 Găină rasol

1 găină de 1 kg, 4 l apă, zarzavat de supă, sare

Se alege o găină grasă, se curăță, se spală și se pune la fiert în apă fierbinte. Se ia spuma, se sărează și se adaugă tot zarzavatul, ca pentru supă. Găina trebuie să fiarbă 2–3 ore, după cât este de bătrână. Se taie, se așază pe farfurie, se servește cu cartofi fierți și sos, la fel ca rasolul de vacă. *Mujdeiul de usturoi* (R 98) nu trebuie să lipsească.

553 Mâncăruri de găină

Toate mâncărurile de pui cu sos și zarzavat se pot face și din găină, cu deosebirea că trebuie ținute la foc mai multă vreme, astfel ca găina să se frăgezească. Găina pentru pilaf trebuie bine fiartă, iar găina friptă trebuie frăgezită punând la început 2–3 linguri de apă în tavă. Se frige apoi ca și puiul.

554 Pârjoale din piept de găină

Pieptul de la 1 găină, 1 felie pâine, 1 lingură smântână, unt proaspăt (cât 2 nuci), 1 ceapă, 1 albuș, sare, piper, 1 vârf cuțit bicarbonat, 2 linguri pesmet, 2 linguri untură [sau ulei]

Se dă de două ori prin mașină pieptul de găină (crud). Se pun în tocătură miezul de la o felie de pâine albă muiat în lapte și bine stors, o lingură de smântână, untul proaspăt, o ceapă fiartă în supă sau coaptă în cuptor, un albuș bătut spumă, sare, piper. Se mai trece totul încă o dată prin mașină, se adaugă un vârf de cuțit de bicarbonat, se freacă bine și se lasă ½ oră să se odihnească la rece. Se ia cu lingura din compoziție, se fac pârjoale date prin pesmet fin cernut, care se prăjesc în untură multă [ulei mult]. Se servesc cu cartofi și salată de sfeclă.

555 Ostropel de rață

1 rață mijlocie, 1 lingură untură [sau unt], 3 cepe, ½ lingură făină, 1 lingură bulion de roșii, 2 căței usturoi, sare, 10 boabe piper, 1 foaie dafin, 2 linguri oțet de vin

Se curăță rața, se taie bucăți, se sărează și se înăbușă într-o cratiță cu puțină untură [puțin ulei]. (Dacă rața este grasă, se pune fără untură [sau ulei] în cratiță, deoarece lasă singură grăsime.) Se lasă să se rumenească. Se adaugă cepele tăiate felii subțiri și făina, se amestecă până încep să se rumenească, se stinge totul cu puțină apă. Se adaugă o lingură de bulion, usturoiul, sare, piper, o foaie de dafin și se fierbe până când rața este destul de fragedă. Când este aproape gata, se pune oțetul. Se lasă să mai dea un clocot. Sosul trebuie să fie potrivit de scăzut. La fel se face și ostropelul de gâscă sau de găină.

556 Rață cu măsline

1 rață mijlocie, 1 lingură untură [sau ulei], 4 cepe, 1 linguriță făină, 1 lingură bulion de roșii, 200 g măsline, sare

Se prăjesc bucățile de rață cu o jumătate lingură de untură [sau cu ulei]. (Dacă rața este grasă se pune fără untură [sau ulei] în cratiță, deoarece lasă singură grăsime.) Se adaugă câte puțină apă și se lasă să fiarbă înăbușit. Se taie ceapa felii subțiri și se rumenește cu o jumătate lingură de

untură [sau cu ulei]. Se adaugă făina, se stinge cu puțină apă. Se toarnă sosul în cratița cu carne. Se potrivește de sare, se lasă să fiarbă înăbușit, la foc potrivit. Se adaugă o lingură de bulion de roșii și când rața este aproape fiartă se pun măslinele fierte în apă separat, timp de 10 minute. Se lasă să mai dea câteva clocote. Aceeași mâncare se face neapărat cu ulei când se servește rece. La fel se pregătește și gâsca cu măsline.

557 Rață cu varză

1 rață mijlocie, în rest aceleași cantități ca la varza cu carne

Se pregătește la fel ca mâncarea de *varză dulce/acră cu carne* (RR 401–2).

558 Boboc de rață pe varză

1 boboc mare de rață, 1 varză frumoasă, 2 linguri untură [sau ulei], 1 linguriță boia sau 1 lingură bulion de roșii, 10 boabe piper, sare

Pentru friptură se alege întotdeauna o rață tânără. Se curăță, se sărează și se pune întreagă într-o tavă cu puțină untură [puțin ulei] și 2–3 linguri de apă. Se dă la cuptor și se unge mereu cu sosul din tavă. Se lasă să se frăgezească, dar să nu se frigă de tot. Se taie mărunt o varză frumoasă. Dacă varza este acră, se scurge bine de zeamă ca să piardă din acreală. Se călește puțin cu o lingură de untură [sau cu ulei]. Se potrivește de sare, se pune, dacă vrem, puțină boia, iar la varza dulce puțin bulion de roșii și boabe de piper. Se pune varza în tava în care frigem rața, se așază rața deasupra și se dă la cuptor să se rumenească atât cât trebuie.

559 Rață cu mazăre boabe

1 rață mijlocie, 700 g mazăre boabe verde, 2 cești zeamă de carne, 1 linguriță zahăr, 1 lingură unt, sare

Se fierbe mazărea boabe cu zeama de carne. Când este aproape fiartă, se pune sare, zahăr și puțin unt. Se frige o rață tânără la tavă ca mai sus. Când rața este friptă, se pune mazărea împrejur și se mai lasă puțin la cuptor, să se rumenească.

560 Rață cu castane

1 rață mijlocie, 30 castane, 150 g carne de porc, 1 felie pâine, 1 ceapă mică, 1 ou, 1 linguriță pătrunjel verde tocat, o mână arpagic, 2 linguri unt, ½ lingură făină, 2 cești zeamă de carne, ½ ceașcă vin, sare, piper

Se face o umplutură din carnea de porc dată de două ori prin mașină împreună cu miezul de la o felie de pâine muiată și stoarsă, puțină ceapă prăjită, un ou, o linguriță de pătrunjel tocat, sare, piper. Se umple

rața, se coase și se pune să se rumenească într-o cratiță cu câteva fire de arpagic și o lingură de unt. Se face un rântaș din făină cu puțin unt. Se stinge cu 2 cești de zeamă de carne amestecate cu o jumătate ceașcă de vin alb. Când arpagicul începe să se rumenească, se toarnă sosul, se acoperă și se dă la cuptor la foc mic. Se lasă să fiarbă o oră. Între timp, se curăță castanele: se face în fiecare o tăietură și se pun în apă clocotită, să fiarbă 5 minute. Se scot câte două–trei odată și se descojesc atât de coaja groasă, cât și de pielița subțire cât timp sunt fierbinți. Se fierb ½ oră, se scurg bine și se adaugă în cratița cu rața. Se lasă încă ½ oră împreună la cuptor, până când rața și castanele sunt destul de fragede și sosul scăzut cât trebuie. Se pune rața pe farfurie, i se scot ațele, se taie, iar umplutura se taie felii și se așază împreună cu castanele în jurul fripturii.

561 Gâscă cu castraveți

1 kg carne de gâscă, 1 ceapă, 1 linguriță făină, 6 castraveți mijlocii murați, ½ linguriță boia de ardei

Se taie dintr-o gâscă bucățile potrivite pentru mâncare și se așază în cratiță fără untură, deoarece gâsca lasă singură grăsime. Când încep să se rumenească, se adaugă o ceapă tăiată mărunt, se amestecă până se îngălbenește și se presară făina. Se toarnă câte puțină apă și se lasă să fiarbă înăbușit până când se frăgezește gâsca. Dacă scade, se mai adaugă apă. Se spală castraveții în mai multe ape, se curăță sau nu de coajă, după gust, și se taie în bucăți potrivite. Se pun în cratița cu gâsca. Dacă trebuie, se mai adaugă apă. Se pune puțină boia, se acoperă și se lasă să fiarbă până se moaie castraveții și sosul este destul de scăzut.

562 Gâscă cu caise

1 kg carne de gâscă, 750 g caise uscate, 2 linguri zahăr, ½ linguriță făină, sare

Se rumenesc bucățile de gâscă și se țin să se frăgezească la foc, cu câteva linguri de apă. Se presară un praf de făină și sare. Se spală caisele în mai multe ape și se țin o oră în apă călduță. Se scurg, se pun peste gâscă împreună cu un sos de zahăr ars făcut din două linguri de zahăr și ½ pahar de apă. Se lasă să fiarbă o oră înăbușit, adăugând apă dacă mai trebuie.

563 Gâscă cu fasole albă (Cassoulet)

1 kg carne de gâscă, 300 g fasole uscată, zarzavat de supă, 1 cățel usturoi, 150 g slănină afumată, 2 cepe mijlocii, 2 linguri untură de gâscă, 2 linguri bulion de roșii

Se taie dintr-o gâscă bucățile potrivite pentru mâncare, se dă sare și se țin 24 de ore la rece. Se fierbe fasolea boabe cu zarzavat (R 700), adăugând la fiert un cățel de usturoi și o bucată de slănină afumată. Separat se prăjește ceapa tocată cu 2 linguri de untură de gâscă și se adaugă bulionul de roșii. Se amestecă acest sos cu fasolea și cu puțină zeamă în care a fiert aceasta și se mai ține pe foc ½ oră. Se rumenesc între timp bucățile de gâscă în puțină untură de gâscă, adăugând apoi câte o lingură de apă și ținându-le la foc până când carnea este fragedă. Se pune un strat de fasole într-o formă rezistentă la foc, cu care se va servi mâncarea la masă. Se așază bucățile de gâscă, slănina tăiată feliuțe și deasupra se pune restul de fasole. Se dă la cuptor, adăugând câte puțină zeamă în care a fiert fasolea, dacă este nevoie. Se aduce cu totul la masă.

564 Gâscă friptă la cuptor

Se pregătește ca și *curcanul fript* (R 573).

565 Gâscă umplută

Se pregătește ca și *curcanul umplut* (R 574).

566 Gâscă umplută cu macaroane

1 gâscă mijlocie, ¼ kg macaroane, 1½ lingură unt, 4 linguri parmezan ras, 2 ouă, piper

Se curăță gâsca, se spală, se taie picioarele, aripile și se scoate toată carnea de pe oase ca pentru *galantina de curcan* (R 43). Se fierb, dar nu de tot, macaroanele în apă cu sare. Se scurg, se amestecă cu o lingură de unt, 3–4 linguri de parmezan ras, 2 ouă, piper și jumătate din ficatul de gâscă, tăiat în bucăți mici care au fost înăbușite în puțin unt. Se umple gâsca, se coase, se pune într-o tavă cu 2–3 linguri de apă, se dă la cuptor. Se frige cam 2 ore, ungând-o mereu cu sosul din tavă. Când e gata, se scurge untura din tavă, iar restul sosului, fiert cu o lingură de apă și strecurat, se amestecă cu un *sos de ciuperci* (RR 117–8) pregătit mai înainte. Se scot ațele, se taie gâsca, se servește cu sos.

567 Gâscă pe varză (Choucroute)

Jumătate dintr-o gâscă, 1 varză frumoasă, 1 lingură untură [sau ulei], 2 cești zeamă de carne, 150 g slănină afumată, 10 boabe piper, sare

Se pregătește gâsca ca pentru fript (R 564). Se taie mărunt o varză murată frumoasă, se fierbe în apă clocotită 10 minute și se scurge. Se pune într-o cratiță cu o lingură bună de untură [sau cu ulei] și cu zeamă de carne atât cât să fie acoperită. Se lasă să fiarbă la foc mic. Dacă scade, se mai adaugă zeamă de carne. Varza nu trebuie să se rumenească. Se

așază gâsca într-o tavă cu 2–3 linguri de apă. Se dă la cuptor să se frigă pe jumătate, udând-o din când în când cu zeama din tavă. Se adaugă varza, o bucată de slănină afumată și piperul. Se mai ține la cuptor până se frige gâsca cât trebuie, fără să se usuce. Se pune varza pe farfurie și deasupra se așază gâsca tăiată, iar împrejur slănina feliuțe. Se servește fierbinte, cu ardei iute.

568 Ficat de gâscă natur

300 g ficat, 3 linguri untură de gâscă

Se alege un ficat frumos, proaspăt și alb. Se îndepărtează vâna de sânge și locul unde a fost fierea și se ține 2 ore în apă puțin sărată. Se șterge cu o cârpă și se așază într-o cratiță cu untura de gâscă. Se acoperă cu o hârtie unsă cu unt și se dă la cuptor la foc potrivit. Se unge din când în când cu untura din cratiță. Când este gata, se presară cu sare. Se servește cald sau rece, după gust.

569 Ficat de gâscă, la cuptor

300 g ficat, ½ kg carne vițel, 1 felie pâine, 1 ceapă, 3 ouă, 1 lingură unt, sare, piper, untură de gâscă, puțină slănină

Se curăță ficatul de gâscă (v. mai sus) și se taie felii de grosimea degetului. Se face o tocătură din ½ kg carne de vițel dată de două ori prin mașină cu puțină pâine muiată în lapte și stoarsă, o ceapă rasă și rumenită în unt, 3 gălbenușuri, o lingură de unt frecat spumă, 3 albușuri spumă, sare, piper. Se unge o formă cu untură de gâscă, se așază un rând de umplutură, apoi un rând de ficat și așa mai departe, până e totul așezat în formă. Între rânduri se pot adăuga și felii de ciuperci fierte în apă cu sare, iar deasupra se pun câteva felii subțiri de slănină. Se dă forma la cuptor, la foc potrivit, pusă pe un grătar. Se răstoarnă, iar deasupra se toarnă un sos de ciuperci.

570 Ficat de gâscă cu sos Madera

300 g ficat, 1 lingură unt, felii pâine

Se curăță ficatul, se taie în felii groase de 2 cm. Se înfierbântă într-o cratiță o lingură de unt; când clocotește se pune ficatul să se rumenească ușor pe o parte și pe alta. Se așază în farfurie pe felii de pâine prăjită în unt, împrejur se pun ciuperci călite, iar deasupra se toarnă un *sos Madera* (R 116).

571 Piftii de gâscă

Vezi *piftii de pasăre* (R 45).

572 Mâncare de curcan

Toate mâncărurile de curcan cu sos se pregătesc la fel ca cele de gâscă și de rață.

573 Curcan fript

Se curăță curcanul, se spală în mai multe ape. Se scurge, se sărează și se lasă să stea o oră. De obicei se taie vârful aripilor și labele picioarelor, din care se pregătesc împreună cu celelalte măruntaie piftii sau alte mâncăruri. Se așază într-o tavă potrivită ca mărime cu 2–3 linguri de apă și puțină untură [puțin ulei], și se dă la cuptor. Se unge mereu cu sosul din tavă. La început se lasă focul mai mic, ca să se frăgezească încet, apoi se iuțește focul, iar curcanul se unge cu puțin ulei amestecat cu rom sau numai cu untură — nu însă cea din tavă — ca să se rumenească. Cu ½ oră înainte de a fi gata nu se mai unge deloc. Un curcan potrivit de mare se ține cam 2½ ore la cuptor. Curcanul fript se taie pe un fund de lemn. Se desprind piciorul și aripa de la încheietură, iar pieptul se taie felii subțiri, puțin oblice pe coșul pieptului. Se așază frumos pe farfurie. Se scurge grăsimea din tavă, iar sosul rămas se lasă să dea câteva clocote cu o lingură de apă, se strecoară și se servește în sosieră. Tot atât de gustos este și curcanul servit rece.

574 Curcan umplut

Umplutura pentru un curcan de 4 kg: *250 g pâine albă, ficatul de curcan, 100 g unt proaspăt, 2 ouă, sare, piper, mărar tocat, 100 g ciuperci (facultativ)*

Se pregătește curcanul ca mai sus. Se face o umplutură din miez de pâine muiat în lapte și stors, pe care îl amestecăm cu ficatul de curcan dat prin mașină sau cu puțin ficat de vițel. Se freacă spumă untul proaspăt, se amestecă în tocătură, se pun ouăle, sare, piper, mărar tocat. Se freacă totul bine până devine o pastă. Dacă dorim putem adăuga și câteva ciuperci tăiate bucăți și înăbușite în unt. Se umple curcanul, se coase și se frige la fel ca mai sus.

575 Curcan umplut cu castane

Pentru un curcan de 4 kg: *¼ kg carne porc, slănină, 1 ou, sare, piper, ¾ kg castane, 3 cești zeamă carne*

Se face o tocătură din carne de porc și puțină slănină proaspătă. Se trece de 2 ori prin mașina de tocat. Se adaugă un ou, sare, un praf de piper. Se curăță ¾ kg de castane (v. *rață cu castane*, R 560), se fierb cu 3 cești de zeamă de carne vreo 20 de minute, se scurg bine, se amestecă încet

cu tocătura ca să nu se sfărâme castanele. Se umple curcanul, se coase, se frige (v. R 573).

576 Piftii de curcan

Vezi *piftii de pasăre* (R 45).

577 Clapon fript

1 clapon mare, 50 g slănină, 1 lingură untură [sau ulei], sare

Se împănează claponul cu bucățele mici de slănină și se frige la fel ca *puiul la tavă* (R 547); se ține însă ceva mai mult la cuptor.

578 Porumbei cu mazăre boabe

3 porumbei, 2 linguri unt, 150 g arpagic, 50 g slănină afumată, 1 linguriță făină, 1½ ceașcă zeamă de carne, 2 cești mazăre verde, 1 linguriță zahăr, sare

Pentru orice mâncare trebuie aleși întotdeauna numai porumbei tineri. Se curăță la fel ca puii, se sărează și se pun într-o cratiță întregi, astfel încât să nu stea înghesuiți, cu puțin unt. Se adaugă arpagicul curățat și slănina afumată, tăiată în cuburi mici. Se dă cratița la foc potrivit și se ține să se rumenească frumos atât porumbeii, cât și slănina. Cratița se mișcă mereu, ca să nu se ardă arpagicul. Nu trebuie amestecat cu lingura. Se face separat un rântaș mai închis din ½ lingură de unt cu făină, care se stinge cu zeama de carne. Se toarnă sosul în cratița cu porumbeii. Se adaugă mazărea boabe, o linguriță de zahăr și sare. Se lasă să fiarbă ½ oră înăbușit, până când mazărea este gata. Se taie porumbeii în două, se așază pe o farfurie. Se scurge grăsimea, aplecând cratița într-o parte. Se toarnă apoi mazărea și sosul peste friptură.

579 Porumbei fripți

3 porumbei, 100 g slănină, 1 lingură unt, boia de ardei, sare

Se curăță porumbeii, se sărează și dacă ficatul n-a fost atins de fiere se pune înăuntru. Se învelesc în felii subțiri de slănină și se pun la cuptor să se frigă cu puțin unt. Se ung mereu cu unt, iar când sunt aproape gata se scoate slănina și se ține la cald, iar porumbeii se lasă încă puțin în tavă și se ung cu unt amestecat cu boia, ca să prindă culoare. Se servesc pe feliile de slănină, cu garnitură de diferite legume așezate în mici movilițe în jurul lor.

580 Pilaf de porumbei

Aceleași cantități ca pentru pilaf de pui

Se pregătește la fel ca *pilaful de pui* (R 539).

581 Porumbei cu măsline

3 porumbei, 1 lingură untură [sau ulei], 2 cești zeamă de carne, ½ lingură făină, 12 fire arpagic, 150 g măsline, 1 foaie dafin, 1 fir cimbru, sare, piper

Se curăță porumbeii și se pun într-o cratiță pe foc, cu o lingură de untură [sau cu ulei]. Când s-au rumenit se scot la o parte, iar în cratiță se presară făina care se stinge cu 2 cești de zeamă de carne. Se pune sare, piper, foaie de dafin și cimbru. Când sosul începe să fiarbă, se pun porumbeii iarăși în cratiță, cu arpagicul și măslinele (fierte separat în apă, ca să se desăreze). Se lasă să fiarbă până când porumbeii sunt fragezi și sosul este destul de scăzut. Înainte de a servi, se scot cimbrul și foaia de dafin.

582 Mâncare de porumbei cu mămăligă

3 porumbei, 1 ceapă mijlocie, 2 linguri unt, 1 linguriță făină, 1 ceașcă zeamă de carne, 3 roșii sau 1 lingură bulion, mirodenii, sare; puțină mămăligă rece

Se curăță porumbeii, se taie în patru, se sărează și se rumenesc cu o ceapă tăiată felii, în puțin unt. Se presară făina, se toarnă o ceașcă bună de zeamă de carne. Se adaugă roșiile tăiate sau bulionul, puține mirodenii (un fir de cimbru, ½ foaie de dafin, un cățel de usturoi, piper). Se potrivește de sare. Se lasă să fiarbă înăbușit până scade sosul cât trebuie. Se taie mămăliga rece, rămasă din ajun, în cuburi mici, care se prăjesc în unt sau ulei. Se scot bucățile de porumbei, se așază pe farfurie, se toarnă deasupra sosul strecurat printr-o sită iar mămăliga se așază împrejur.

583 Porumbei umpluți

3 porumbei, 150 g carne de vițel, 2 chifle, 1 ou, 1 ceapă mică, 1½ lingură unt, sare, piper, pătrunjel verde tocat

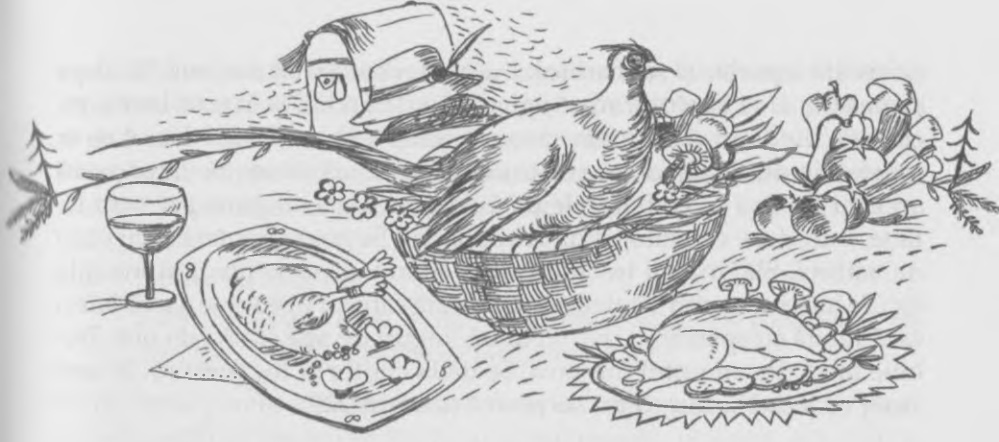
Se curăță porumbeii, se sărează. Se umplu cu o tocătură făcută din carne de vițel, pâine muiată în lapte și stoarsă și ficatul de porumbel, toate date de două ori prin mașină și amestecate cu un ou, ceapă prăjită în puțin unt, sare, piper, pătrunjel tocat. Se frig porumbeii în tavă cu unt (R 579) și se servesc cu garnitură de legume.

584 Porumbei fripți pe grătar

3 porumbei, 2 linguri pesmet, 2 linguri unt topit, sare, piper

Pentru fript la grătar trebuie aleși neapărat porumbei foarte tineri. Se curăță, se taie în două în lungime, se sărează și se tipăresc ușor cu lama satârului, având grijă să nu sfărâmăm oasele. Se pregătește într-o farfurie

pesmet fin, iar în alta unt topit în care am pus sare și piper. Se ung bucățile de porumbel cu unt, se dau apoi prin pesmet, apăsând cu lama cuțitului ca să se prindă cât mai bine pesmetul. Se încinge grătarul, se pun bucățile la fript pe foc potrivit, ca să se frigă încet. Se ung în acest timp de 2–3 ori cu unt. Se servesc cu sos picant.



Vânat

585 Pregătirea iepurelui

Marinată (pentru 2 kg carne de iepure): *1 ceașcă oțet, 1 lingură ulei, 1 morcov mic, 1 ceapă mică, câteva fire pătrunjel, câteva fire cimbru, 2 foi dafin, sare, piper*

Iepurele se jupoaie astfel: se face o tăietură pe burtă, se desprinde cu cuțitul pielea de carne, se taie blana în jurul labelor și apoi, cu ajutorul cuțitului, iepurele fiind atârnat de picioarele din spate, cu capul în jos, se desprinde blana trăgând de la coadă spre cap și întorcând-o pe dos ca o mănușă. Se desprinde apoi cu un cuțit blana în jurul botului. Se scot intestinele, care se aruncă, apoi măruntaiele, care se pun la rece până la întrebuințare. Se îndepărtează de la început fierea cu grijă, ca să nu atingă ficatul. Se strânge într-un castron tot sângele, până la ultima picătură, se strâng chiar și cheagurile, dacă sunt. Se amestecă sângele cu 2–3 linguriță de vin roșu și se păstrează pentru pregătirea sosului la mâncare. Se curăță carnea de pielițele subțiri. Astfel pregătit, iepurele este pus într-un castron de pământ cu o marinată fiartă făcută dintr-o ceașcă de oțet slăbit cu puțină apă, o lingură de ulei, câteva felii foarte subțiri de morcov și de ceapă, câteva fire de pătrunjel și de cimbru, două foi de dafin sfărâmate, sare, piper. Mirodeniile și zarzavatul sunt puse deasupra, iar iepurele trebuie să fie des udat cu marinată. Se ține așa cel puțin câteva ceasuri; iarna poate sta și două zile. Orice mâncare de iepure se poate pregăti și cu iepurele nemarinat.

586 Friptură de iepure la tavă

Spinarea de la un iepure mare, 100 g slănină afumată, 1 căpățână usturoi, 1 lingură unt, sare

Se curăță iepurele și se marinează așa cum am arătat mai sus. Se alege partea bună de friptură, adică spinarea cu mușchii, la care se lasă și picioarele dindărăt când vrem să avem o friptură mai mare. După ce se scoate din marinată, carnea se usucă bine cu un șervet. Se împănează apoi cu slănină — cu bucățele mici de circa 3 cm lungime pe ½ cm lățime, introduse cu ajutorul unui ac special. Se poate împăna și cu căței de usturoi. Slănina nu trebuie vârâtă adânc, ca să se poată rumeni la foc. Se întrebuințează slănină afumată, fără carne. Friptura se așază într-o tavă lungă cu spatele în sus, cu două linguri de apă și una de unt. Trebuie unsă des cu untul din tavă. Se dă la cuptor la foc potrivit. Se servește cu sosul ei sau cu un *sos pentru vânat* (R 120).

587 Iepure fript la frigare

Spinarea de la un iepure mare, 250 g slănină, sare

Se pregătește iepurele după cum am arătat (R 585). Se alege partea pe care vrem s-o frigem, se pune pe frigare, se îmbracă în felii de slănină subțiri, dar cât mai mari, care se leagă cu ață. Se învârtește pe foc bun. Când friptura este gata, i se îndepărtează ațele, se scoate de pe frigare și se servește cu un *sos pentru vânat* (R 120).

588 Bujeniță de iepure

Spinarea de la un iepure, 250 g făină, ½ pahar apă, 2 linguri untură, sare

Se alege spinarea cu mușchii și se marinează cum am arătat (R 585). Pe timp rece, carnea poate sta în marinată și câteva zile, având grijă să o întoarcem din când în când pe o parte și pe alta. După ce se scoate din marinată, se ține o zi la vânt să se zvânte, apoi se dă la fum o zi sau două. Carnea nu trebuie păstrată prea mult timp după ce a fost scoasă de la fum, deoarece se usucă și pierde din frăgezime. În ziua când se servește la masă, se face un aluat din făină, apă, untură întărită și sare. Se lasă aluatul o oră la rece. Se întinde o foaie potrivit de subțire, cu care se îmbracă friptura în așa fel încât să nu rămână nici o parte dezvelită. Se dă la cuptor la foc potrivit. Este foarte gustoasă și rece.

589 Friptură de iepure cu smântână

Aceleași cantități ca pentru friptură de iepure la tavă, *în plus 1 ceașcă smântână, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 linguriță făină*

Se frige iepurele la tavă, ca mai sus (R 586). Când este gata, se scoate din tavă și se ține la cald acoperit. Se scurge untul care a servit la fript, în tavă rămânând numai sosul pe care l-a lăsat friptura. Acesta se subțiază

cu puțină zeamă de carne și se lasă să dea în fiert. Se adaugă smântâna amestecată cu făină și se fierbe la foc mic, amestecând, ca să se ia toată rumeneala de pe fundul tăvii. Se trece sosul prin sită și se toarnă în farfurie, peste friptură. După gust, înainte de a pune smântâna se poate adăuga și zeama strecurată de la *marinată* (R 585).

590 Iepure cu măsline

½ iepure, 3 linguri ulei, 4 cepe, 15–20 fire arpagic, 200 g măsline, 1 pahar vin, 1 lingură bulion de roșii, sare, piper

Se curăță iepurele și se marinează sau nu, după gust. Se dă la o parte bucata potrivită pentru friptură, iar restul (coaste, picioare, gât, cap) se taie în bucăți. Se prăjește ușor în ulei ceapa tăiată mărunt. Când începe să se îngălbenească, se pun bucățile de iepure și se lasă să se rumenească. Se pune apoi câte puțină apă caldă până se frăgezește carnea. Separat se prăjește ușor arpagicul în ulei. Se toarnă în mâncare. Când iepurele este destul de fraged, se adaugă un pahar de vin amestecat cu bulion, măslinele fierte separat în apă 10 minute și sângele iepurelui, păstrat de la început, amestecat cu câteva linguriță de vin roșu. Dacă are cheaguri, sângele se trece prin sită. Se gustă mâncarea de sare și piper. Se potrivește sosul să fie scăzut, dar nu de tot, deoarece mai scade când se răcește mâncarea.

591 Iepure cu zarzavat

½ iepure, zarzavat de supă, 3 cepe, 2 linguri ulei, 1 foaie dafin, 20 fire arpagic, 1 pahar vin, 1 lingură bulion de roșii, sare, piper

Se pregătește iepurele ca pentru mâncarea cu măsline de mai sus. Se prăjește ușor ceapa tăiată felii cu o lingură de ulei. Se adaugă iepurele tăiat bucăți. Se lasă puțin să se rumenească, se pune apoi câte puțină apă, ca să se frăgezească. Separat se înăbușă, tot în ulei, 2 morcovi, o rădăcină de pătrunjel, o jumătate de țelină, toate tăiate felii. Când carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă zarzavatul, sare, piper, o foaie de dafin și arpagicul prăjit în ulei. Se adaugă sângele iepurelui subțiat cu zeama de la marinată și strecurat, precum și un pahar de vin amestecat cu bulion. Se lasă să scadă cât trebuie. Se servește rece.

592 Iepure cu ciuperci

Marinată cu rachiu în loc de oțet; ½ iepure sau mai mult, 1½ lingură unt, 2 cepe, 200 g slănină, 1 lingură rasă făină, 3 pahare vin roșu, 2 pahare zeamă de carne, 2 căței usturoi, pătrunjel verde, cimbru, foaie de dafin, sare, piper, 250 g ciuperci, 15–20 fire arpagic

Se curăță iepurele ca mai sus, se taie în bucăți potrivite. Se pune să se marineze, înlocuind însă la marinată oțetul cu aceeași cantitate de rachiu (R 585). Se ține în marinată cel puțin 2 ore. Din când în când se întorc bucățile. Se pune la foc într-o cratiță o lingură bună de unt cu două cepe tăiate felii și cu 200 g de slănină fiartă, tăiată în bucățele cam de 1 cm. Când încep să se rumenească, se scot ceapa și slănina din cratiță, se țin deoparte, iar în același unt din cratiță se pun bucățile de iepure, bine scurse de marinată. Se întorc pe o parte și pe alta, ca să se rumenească. Se presară deasupra o lingură rasă de făină și când și aceasta începe să se îngălbenească se adaugă marinata strecurată, 3 pahare de vin roșu și 2 pahare de zeamă de carne, 2 căței de usturoi bine striviți, câteva fire de pătrunjel și de cimbru, foaie de dafin, sare și piper. Se acoperă și se dă la cuptor o oră, să fiarbă în clocote mici. Între timp se pun să se înăbușe în puțin unt 250 g de ciuperci spălate și tăiate, împreună cu 15–20 de fire de arpagic. Se scoate cratița din cuptor, se îndepărtează aromatele (cimbrul, foaia de dafin, pătrunjelul), se pun slănina, arpagicul, ciupercile, ceapa. Se gustă de sare. Se adaugă sângele de iepure păstrat deoparte, trecut prin strecurătoare și subțiat cu puțin vin roșu. Se lasă să mai fiarbă cam un sfert de oră. Sosul trebuie să fie potrivit de scăzut. Se servește mâncarea fierbinte.

593 Papricaș de iepure

½ iepure, 1 lingură untură [sau ulei], 3 cepe mari, 100 g slănină, 2 cești zeamă de carne, 1 linguriță boia de ardei, 1 lingură bulion de roșii, sare

Se pregătește iepurele, se taie bucăți, se pune la marinat (v. R 585). Se prăjește ușor într-o tigaie, în untură [sau ulei], ceapa tăiată felii și slănina fiartă, tăiată în bucățele. Se scurge iepurele de marinată, se pun bucățile în cratiță și se lasă să se rumenească. Se adaugă apoi câte puțină apă sau zeamă de carne, o linguriță de boia și o lingură de bulion de roșii, subțiate cu zeama de la marinată, trecută prin sită. Se potrivește de sare. Se lasă să fiarbă cam o oră și jumătate, până se frăgezește carnea.

594 Pateu de iepure

Pulpele și spinarea de la un iepure, ½ kg carne de porc, 200 g slănină, 4 gălbenușuri, 200 g unt proaspăt, sare, piper, ienibahar, 2 linguri rom, 250 g slănină pentru îmbrăcat pateul

Se curăță iepurele, se pun pulpele și spinarea cu mușchii să se marineze împreună cu carnea de porc (R 585). Se scot apoi pielițele și vinele, se taie carnea bucăți, care se pun într-o cratiță cu slănina tăiată mărunt. Deasupra se toarnă marinata strecurată. Se lasă să fiarbă carnea în cratița acoperită până când se frăgezește fără să se rumenească. După ce

s-a răcit, se trece de două ori prin mașina de tocat, se adaugă gălbenușurile, untul, sarea, piperul, ienibaharul și două linguri de rom. Se amestecă și se trece compoziția prin sită. Se freacă apoi bine, până devine ca o cremă. Se îmbracă o formă dreaptă sau rotundă cu felii subțiri de slănină, se așază pateul înăuntru, apăsând cu dosul lingurii ca să nu rămână goluri, și se fierbe 2 ore pe baie de apă. Se răstoarnă.
Se poate așeza pateul și într-o formă unsă cu unt; după ce a fiert și s-a răcorit, se îmbracă în aspic sau se acoperă cu unt proaspăt, care se întinde cu un cuțit înfierbântat. Pateul se poate pregăti și din carnea de iepure nemarinată.

595 Pulpă de căprioară la tavă

Marinată (pentru 2 kg carne de căprioară): *1 pahar vin alb, 1 pahar oțet, 3 linguriță ulei, 1 morcov, 2 cepe, ½ țelină, câteva fire cimbru, foi dafin, fire pătrunjel; sare, piper*

Carnea de căprioară, fiind foarte fragedă, nu este neapărat nevoie să fie marinată. Cel mult se unge cu ulei amestecat cu rom și se lasă să stea așa câteva ore. Dacă însă trebuie s-o păstrăm o zi sau două, ea se ține într-o marinată făcută dintr-un pahar de vin alb, un pahar de oțet de vin, 3 linguriță de ulei, un morcov, 2 cepe și o jumătate de țelină, tăiate felii, câteva fire de cimbru și pătrunjel, foi de dafin, sare, piper. Cantitățile sunt date pentru 2 kg de carne. Dacă vrem să păstrăm carnea și mai multe zile, aceeași marinată trebuie fiartă înainte de întrebuințare. Carnea de căprioară nu trebuie spălată. După ce se jupoaie, se șterge cu o cârpă uscată, îndepărtând astfel firicelele de păr care s-au lipit de carne. Se desface ușor pielița subțire de pe carne și se împănează cu felii subțiri de slănină. Apoi se sărează sau se ține în marinata de mai sus. Înainte de a fi pusă la foc, se mai șterge bine cu o cârpă și se unge cu ulei; apoi se așază într-o tavă și se pune la cuptor la foc iute. Se întoarce la început pe o parte și pe alta și se unge din când în când cu ulei. Se lasă apoi să se rumenească. Dacă în timpul friptului sosul scade prea tare, se adaugă câteva linguriță de apă. Când friptura este gata, se scoate pe o farfurie ținută la cald, iar în tava în care s-a fript pulpa se toarnă sosul de la marinată sau puțin vin, se lasă să dea un clocot și se adaugă această zeamă la sosul cu care servim friptura. Aceasta se servește cu garnitură de legume și sos de vin. Înainte de a servi, se îmbracă osul pulpei la capăt cu o manșetă de hârtie.

596 Mâncare de căprioară cu ciuperci

Aceleași cantități ca pentru iepure cu ciuperci

Se pregătește întocmai ca *iepurele cu ciuperci* (R 592).

597 Mâncare de căprioară cu smântână

Aceleași cantități ca pentru friptură de iepure cu smântână

Se pregătește la fel ca *friptura de iepure cu smântână* (R 589).

598 Cotlete de căprioară

6 cotlete, 1 lingură unt, 2 linguriţe ulei, sare

Se taie cotlete de circa 2 cm grosime și se bat ușor ca să se mai subțieze. Se pune într-o tigaie untul amestecat cu ulei. Când grăsimea s-a încins bine, se pun cotletele și se frig pe o parte și pe alta. Nu trebuie lăsate să se usuce. Se servesc cu sos de ciuperci sau cu sos de vin, la care se adaugă și sosul din tigaia în care s-au fript.

599 Șnițel de căprioară

Aceleași cantități ca pentru șnițel vienez

Se taie felii de carne din spinare sau din pulpă, se bat ușor cu ciocanul din lemn. Se pregătesc la fel ca *șnițelul vienez* de vițel (R 443). Se servesc cu garnitură de legume.

600 Ficat de căprioară

6 felii ficat, 1 lingură unt, 2 linguriţe ulei, 1 lingură făină, sare

Ficatul de căprioară este socotit o bucățică foarte aleasă. Se curăță de pieliţe, se taie felii nu prea groase. Se dau feliile prin făină și se prăjesc în unt fierbinte amestecat cu puțin ulei. Se sărează. Se servesc cu o garnitură de ceapă tăiată felii foarte subțiri, prăjite bine în ulei.

601 Porc mistreț

Marinată: *aceleași cantități ca la* pulpa de căprioară la tavă

Carnea de porc mistreț tânăr se pregătește, după ce a fost curățată de piele, de păr și de vine, ca orice carne de porc. Dacă mistrețul este mai bătrân, carnea se ține întâi câteva zile într-o marinată făcută din vin alb și oțet, puțin ulei, felii de morcov, ceapă și țelină, cimbru, dafin, pătrunjel, usturoi, sare, piper (R 595).

602 Prepeliţe la frigare

6 prepeliţe, câteva frunze de viță, 200 g slănină, 6 felii pâine, 1 lingură unt, sare

Spre deosebire de alte vânaturi, prepelița trebuie gătită cât mai proaspătă. Se jumulește cu puțin timp înainte de a fi pregătită. I se scot intestinele și măruntaiele, se pârlește repede la flacără de spirt și se șterge

cu o cârpă uscată. Se pune ficatul înăuntru cu puțină sare. Se învelește întâi într-o frunză de viță unsă cu unt, apoi într-o felie foarte subțire de slănină, dar destul de mare ca s-o acopere cât mai mult. Se leagă cu ață. Se pun câte 2–3 prepelițe pe frigări mici de lemn. Se frig pe grătar la foc iute. Când sunt gata, se scot de pe frigări, se desfac ațele, se scoate frunza de viță. Se presară cu sare. Se servesc cu slănina în care au fost fripte, pusă pe felioare de pâine prăjită în unt.

603 Prepelițe la tavă

Aceleași cantități ca mai sus

Se pregătesc prepelițele la fel ca mai sus. Se așază apoi într-o tavă, se dau la cuptor și se udă din când în când cu sosul lor. Se servesc ca și cele fripte la frigare, turnându-se în farfurie sosul pe care l-au lăsat în tavă. Acesta, după ce s-au scos din tavă prepelițele, se subțiază cu câteva linguriță de zeamă de carne și se lasă să dea un clocot.

604 Prepelițe înăbușite

6 prepelițe, 1 lingură unt, 1 ceapă mică, 1 linguriță făină, 3–4 roșii sau 1 lingură bulion de roșii, ½ ceașcă zeamă de carne, 1 lingură pesmet, sare

Se curăță prepelițele și se pun într-o cratiță cu unt și cu o ceapă tăiată subțire. Se presară puțină făină și se lasă să se rumenească. Se adaugă câteva roșii fără semințe, sare și puțină zeamă de carne. Trebuie să fiarbă înăbușit până se frăgezesc prepelițele și sosul este destul de scăzut. Când sunt gata, se scot prepelițele pe o farfurie și se trece sosul prin sită. Se lucrează repede, ca să nu aibă timp să se răcească. Separat se prăjește puțin pesmet, cu care se presară prepelițele înainte de a le servi.

605 Pilaf de prepeliță

4 prepelițe, 1 ceașcă mare orez, 2 linguri unt, 1 ceapă, sare

Se curăță prepelițele, se taie în două în lungime și se sărează. Se înfierbântă o lingură de unt într-o cratiță, se pun prepelițele și se țin până încep să prindă culoare, fără să se rumenească prea tare. Se adaugă apă cât să le cuprindă și o ceapă tăiată în două. Se lasă să fiarbă acoperit. În altă cratiță se încinge o lingură bună de unt, se adaugă o ceașcă de orez și se amestecă până începe orezul să se îngălbenească. Se stinge cu 2 cești de zeamă în care au fiert prepelițele, strecurată, amestecând până începe orezul să fiarbă. Când este pe jumătate fiert, se adaugă prepelițele, se gustă de sare și se dă cratița la cuptor, la foc potrivit. Se ține până când orezul este fiert, fără să fie sfărâmat și lipicios. După ce pilaful a fost dat la cuptor nu se mai umblă cu lingura în el.

606 Ostropel de prepeliță

5 prepelițe, în rest aceleași cantități ca la ostropel de rață

Vezi *ostropel de rață* (R 555).

607 Potârniche la frigare

3 potârnichi, frunze de viță, 200 g slănină, 6 felii pâine, 1 lingură unt, sare

Înainte de a fi jumulite, potârnichile trebuie ținute 24 de ore după ce au fost împușcate, dar nu mai mult, într-un loc răcoros și bine ventilat; când timpul este foarte rece pot fi ținute și două zile. Se curăță potârnichile de pene în ultimul moment și li se scot intestinele. Se trec prin flacără de spirt, se șterg cu o cârpă uscată. Se îndepărtează capul și labele. Ficatul se curăță și se pune la loc, cu un praf de sare. Se învelesc în frunze de viță bine unse cu unt și apoi în felii subțiri de slănină. Se leagă cu ață. Se pun pe frigare la foc bun și se învârtesc 20 de minute, cu grijă să nu se usuce. Când sunt gata, se scot din slănină și frunza de viță, se sărează și se servesc cu slănina în care au fost fripte, pusă pe felii de pâine prăjită. Se socotește o potârniche pentru 2 persoane.

608 Potârniche la tavă

Aceleași cantități ca mai sus

Se pregătesc potârnichile la fel ca pentru frigare. Se așază în tavă pe un grătar, ca să nu stea în sosul pe care îl lasă la fript. Se ung cu unt numai la început. Se frig la cuptor la foc bun, cu grijă să nu se usuce. Se servesc cu felii de pâine prăjite în unt și cu sosul din tavă, care a mai dat un clocot cu o lingură de apă, după ce s-a scos friptura.

609 Potârniche pe varză

2 potârnichi, 1 varză mijlocie, 150 g slănină, 3 cești zeamă de carne, 2 linguri untură [sau ulei], 1 morcov, sare

Se curăță potârnichile ca mai sus (R 607) și se rumenesc întregi, întorcându-le pe o parte și pe alta într-o cratiță cu puțină untură [puțin ulei]. Se taie o căpățână de varză în felii, care se țin 10 minute în apă clocotită, pe foc. Se așază într-o cratiță câteva felii de slănină fiartă; deasupra se pune un strat de varză scursă de apă, apoi prepelițele (cu capetele și labele care se vor da la o parte înainte de a servi la masă) și iar un strat de varză. Deasupra se pune un morcov întreg și o lingură bună de untură [sau ulei]. Se toarnă 3 cești de zeamă de carne. Ca să nu se rumenească se pune deasupra o hârtie tăiată rotund și unsă cu grăsime. Se dă mâncarea la cuptor să fiarbă la foc potrivit o oră și jumătate. Din când

în când se mișcă cratița, fără să se amestece cu lingura, și când varza scade prea tare se mai adaugă puțină zeamă de carne sau apă. Se potrivește de sare. Când este gata, mâncarea trebuie să fie scăzută. Se așază pe farfurie varza, deasupra se pun potârnichile tăiate în două sau în patru și de jur-împrejur morcovul tăiat felii. Se servește foarte fierbinte.

610 Potârniche cu smântână

3 potârnichi, 1 lingură unt, 2 cepe mijlocii, 1 ceașcă smântână, 1 linguriță făină, sare, piper

Se curăță potârnichile ca pentru fript (R 607). Se pun la cuptor în tavă cu puțin unt și ceapa tăiată felii. Se întorc pe o parte și pe alta și se țin până încep să se rumenească. Separat, într-o cratiță, se pune pe foc potrivit smântâna amestecată cu făină, un praf de sare și piper. Se bagă de seamă să nu fie focul prea mare, pentru ca smântâna să nu se taie. Când fierbe în clocote mici, se toarnă peste potârnichi, care se mai lasă un sfert de oră la cuptor și se udă cu sosul de smântână. Se taie potârnichile în patru și se servesc foarte fierbinți. După gust se poate adăuga în smântână o linguriță de zeamă de lămâie.

611 Sitari la frigare

6 sitari, 200 g slănină, 1 lingură unt, 6 felii pâine, sare

Sitarul nu este gustos dacă este pregătit îndată după ce a fost vânat. Toamna trebuie ținut, cu tot cu pene, cel puțin 24 de ore atârnat într-un loc bine ventilat, iar pe timp foarte rece poate fi ținut 2–3 zile. Se curăță de pene cât mai aproape de momentul când va fi fript. Se frige cu tot cu cap și labe, și nici intestinele nu i se scot. Se smulg penele, se dă prin flacără și se șterge cu o cârpă uscată. Se scot ochii, se face o tăietură la gât prin care se scoate gușa și una mai jos prin care se scoate pipota. Se îndoaie capul înspre picioare și se învelește apoi sitarul în felii foarte subțiri de slănină fiartă. Se leagă cu ață. Se pun pe frigare mai mulți sitari pregătiți astfel, se ung cu unt și se frig pe foc iute circa 20 de minute. Nu trebuie serviți prea uscați. Când sunt gata, li se scot ațele și se servesc cu slănina în care au fost fripți, pusă pe felii de pâine prăjite în unt.

612 Sitari la tavă

Aceleași cantități ca mai sus

Se pregătesc sitarii la fel ca pentru frigare. Se frig apoi în tavă la fel ca prepelițele (R 603).

613 Sitari umpluți

6 sitari, 1 ceapă mică, 100 g slănină, 100 g ciuperci, 1 lingură unt, 1 ou, sare, piper, 200 g slănină, 6 felii pâine

Se pregătesc sitarii la fel ca pentru frigare (R 611). Se scot intestinele, se taie mărunt împreună cu slănina și ciupercile. Se prăjesc 15 minute cu puțin unt, la foc potrivit. Se adaugă sare, piper și când totul s-a mai răcorit un ou. Se amestecă bine, se umplu sitarii. Se învelesc în felii foarte subțiri de slănină, se ung cu unt și se frig în tavă, la cuptor. Se servesc pe felii de pâine prăjite în unt.

614 Intestine de sitari

Intestinele de la 6 sitari, 1 ficat de pasăre, 100 g ciuperci, 1 linguriță pătrunjel verde tocat, 1 lingură unt, 1 gălbenuș, sare, piper, 12 feliuțe franzelă

Se scot intestinele și se toacă mărunt împreună cu o bucățică de ficat de pasăre sau de vițel. Se taie mărunt câteva ciuperci și frunze de pătrunjel, se pun să se înăbușe cu unt. Când încep să se înmoaie, se adaugă intestinele de sitar și se țin pe foc, amestecând din când în când, până încep să se rumenească. Se adaugă sare, piper și un gălbenuș. Se taie feliuțe subțiri de pâine, se ung cu această tocătură și se dau puțin la cuptor. Se servesc ca aperitiv sau ca garnitură la friptura de sitari.

615 Friptură de fazan

2 fazani, 100 g slănină, 1 lingură unt, sare

Dintre toate vânaturile cu pene, fazanul este acela care trebuie neapărat ținut câteva zile după ce a fost vânat, înainte de a fi pregătit. Durata aceasta de *fezandare* (frăgezire) depinde însă de vreme și de temperatură. Pe timp umed și călduros, fazanul nu trebuie ținut mai mult de trei zile. Pe timp rece se poate păstra și o săptămână. În orice caz, se păstrează vânatul cu pene cu tot într-un loc bine ventilat și, fie că se ține 3–4 zile sau o săptămână, nu trebuie niciodată lăsat până capătă un miros greu. Un fazan cu miros greu nu mai este bun de gătit.
Penele se curăță în ultimul moment. Se îndepărtează capul, labele și intestinele. Nu se spală, ci se trece prin flacără și se șterge cu o cârpă uscată atât pe dinafară, cât și înăuntru. Se împănează sau se învelește în felii subțiri de slănină. Se frige la tavă sau la frigare la fel ca potârnichea (RR 607–8).

616 Fazan înăbușit

2 fazani, 300 g slănină, 1 ceapă mijlocie, 1 ceașcă zeamă de carne, ½ pahar vin alb, sare, 1 cățel usturoi

Se freacă fundul unei cratițe cu usturoi și se așază pe fund felii subțiri de slănină și felii de ceapă. Se curăță fazanii ca mai sus, se învelesc în felii de slănină, se așază în cratiță și se dau la cuptor. Când încep să se rumenească, se toarnă o ceașcă de zeamă de carne și ½ pahar de vin alb. Se acoperă și se lasă să fiarbă înăbușit, până când carnea este fragedă. Se gustă de sare. Se scot ațele cu care a fost legată slănina. Se așază slănina pe farfurie, deasupra se pun fazanii și se servesc cu garnitură de legume. Sosul care a rămas în cratiță se curăță de grăsime, se trece prin sită și se servește pus în sosieră.

617 Fazan pe varză acră

1 fazan, 300 g slănină, 1 varză murată mijlocie, 2 linguri untură [sau ulei], 1 păhărel vin alb

Se curăță fazanul și se învelește în felii subțiri de slănină. Se taie o varză murată și, dacă este prea acră, se opărește, apoi se scurge bine. Se pun pe fundul unei cratițe câteva felii de slănină, se așază varza și deasupra se pun alte câteva felii de slănină. Se toarnă apă cât să acopere varza, se pune o lingură de untură [sau ulei] și se lasă să fiarbă înăbușit o oră. Între timp se rumenește fazanul cu puțină untură [puțin ulei], la cuptor, întorcându-l pe o parte și pe alta. Se face loc în cratița cu varză și se așază fazanul, se adaugă un păhărel de vin alb, sare și se lasă să fiarbă înăbușit încă o oră, până când fazanul este fraged. Când este gata se scoate, i se desfac ațele și slănina și se taie în patru. Se așază mâncarea pe farfurie, punând fazanul deasupra verzei și împrejur slănina tăiată în bucăți potrivite. Se lucrează repede, spre a servi totul cât mai fierbinte.

618 Ostropel de rață sălbatică

Aceleași cantități ca pentru ostropel de rață

Se face la fel ca *ostropelul de rață* (R 555).

619 Friptură de rață sălbatică

1 rață, 100 g slănină, 1 lingură unt, 1 linguriță pătrunjel verde tocat, sare, 1 păhărel vin. Marinata: *1 pahar oțet, 2 foi dafin, 1 ceapă mică, 10 boabe piper, sare*

Se curăță rața, se pârlește și se șterge cu o cârpă uscată. Se face o marinată din oțet, foi de dafin, ceapă, piper și sare. Se fierbe și când dă în clocot se opărește rața. Se acoperă și se lasă să stea o oră. Se șterge din nou bine cu cârpa, se pune înăuntru ficatul, o bucățică de unt și câteva frunze de pătrunjel. Se împănează cu slănină, dar cu fâșii foarte mici, care se introduc numai la suprafață. Se așază în tavă cu puțin unt, se

dă la foc iute și se unge în timpul friptului. Se servește cu garnitură de legume și cu sosul din tavă. După ce s-a scos rața din tavă, se scurge grăsimea, se adaugă un păhărel de vin și se lasă sosul să mai dea câteva clocote. Se trece prin sită și se servește în sosieră.

Legume și zarzavat

620 Cartofi copți

12 cartofi mijlocii, sare, unt proaspăt

Se spală cartofii bine, se șterg, se presară cu sare și se pun în cuptor. Se întorc pe o parte și pe alta ca să-i prindă bine căldura. Cartofii mijlocii se coc în circa 1½ oră. Când sunt gata se așază pe farfurie, pe un șervet. Se servesc fierbinți, cu unt proaspăt. Se pot coace și curățați de coajă.

621 Cartofi prăjiți(*)

1 kg cartofi, untură sau ulei, sare

Cartofii se prăjesc frumos numai în grăsime multă, fie untură, fie ulei. Se curăță și se taie în lungime astfel ca bucățile să fie de grosimea creionului. Se spală într-o apă și se usucă foarte bine într-un șervet. Se înfierbântă grăsimea într-o cratiță mai adâncă. Se pun cartofii în grăsime și se împrăștie ușor cu o furculiță, ca să nu stea lipiți unii de alții. După vreo 10 minute se face focul mai iute, ca să se înfierbinte grăsimea la maximum. Se țin cartofii până încep să capete o culoare aurie (cam ½ oră). Se scot cu o lingură cu găuri, ca să se scurgă de grăsime, se presară cu sare și se servesc imediat, fierbinți. Grăsimea în care s-au prăjit cartofii poate fi întrebuințată la alte mâncăruri.

622 Cartofi chips

500 g cartofi, 4 linguri untură amestecată cu ulei, sare

Se curăță cartofi de mărime potrivită, de preferință lunguieți. Se taie felii foarte subțiri și cât mai egale. Se spală în ape multe, până rămâne apa limpede. Se usucă bine într-un șervet. Se încinge untură mai multă, amestecată pe jumătate cu ulei. Se dă drumul la câte puțini cartofi

odată, ca să nu se răcească untura. Pe măsură ce o serie e gata, se pun alții în untură. Trebuie să fie rumeniți și uscați. Se pune sare când sunt toți gata. Se pot servi lângă o friptură sau ca aperitiv.

623 Cartofi pai(*)

500 g cartofi, untură sau ulei, sare

Se curăță cartofii. Se taie subțiri ca un chibrit și se spală. Se pune grăsime destulă într-o cratiță adâncă și se înfierbântă, dar nu prea tare. Cartofii bine uscați se pun într-un paner de sârmă special și se scufundă în grăsime. Se țin 4–5 minute, se scot cu totul și se răstoarnă pe o farfurie. Între timp se pune cratița cu grăsime la foc bun, ca să se înfierbânte la maximum. Cu 2–3 minute înainte de a-i servi, se dă drumul din nou cartofilor în grăsime, fără paner de data aceasta. Imediat capătă o culoare aurie, frumoasă. Se scot cu lingura cu găuri, se scurg pe o sită, se sărează și se servesc fierbinți.

624 Cartofi sufleu

500 g cartofi, untură, ulei, sare

Se aleg cartofi de mărime mijlocie și cât mai egali. Cu un cuțit foarte ascuțit se taie felii de ½ cm grosime și cât se poate de egale. Se spală și se usucă perfect într-un șervet. Se încălzește untură mai multă, amestecată pe jumătate cu ulei. Se dă drumul cartofilor în untura nu prea fierbinte, împrăștiindu-i cu o furculiță cu multă grijă, ca să nu-i lovim, deoarece cea mai mică zgârietură îi împiedică să crească. După 7–8 minute cartofii încep să se moaie, semn că sunt gata să crească. Se pune cratița la foc iute și se înfierbântă grăsimea la maximum. Unii cartofi încep să se umfle. Se scot pe rând cu lingura cu găuri și se pun într-un paner de sârmă special pentru prăjit cartofii. Când toate feliile s-au umflat, se scufundă panerul în grăsimea bine încinsă și se ține 2–3 minute, până când feliile de cartofi capătă o culoare rumenă, frumoasă și sunt destul de uscate. Se scot din paner, se scurg de grăsime și se presară cu sare.

625 Cartofi noi cu mărar

1 kg cartofi noi, 1 lingură unt, 1 lingură mărar tocat, sare

Cartofii noi nu se curăță de coajă, ci se rad cu cuțitul sau, după ce au fost ținuți câtva timp în apă, se freacă viguros cu un șervet aspru și cu puțină sare. Se mai spală într-o apă, se scurg, se usucă și se pun într-o cratiță cu o lingură bună de unt. Se mișcă des cratița, astfel încât cartofii să nu se prindă de fund, și se lasă să se rumenească deopotrivă. Când sunt aproape gata se sărează și se presară cu mărar tăiat mărunt.

626 Cartofi noi înăbușiți

1 kg cartofi noi, 1 lingură unt sau untură, ½ ceașcă apă sau zeamă de carne, sare

Se rad cartofii și se opăresc 5 minute în apă clocotită cu sare. Se scurg bine și se pun într-o cratiță cu o lingură de unt sau untură. Se dau la cuptor acoperiți și se țin să se rumenească. Se adaugă ½ ceașcă de zeamă de carne și se lasă la cuptor până când zeama scade de tot. Cartofii rămân foarte fragezi înăuntru și rumeni pe afară.

627 Cartofi cu ceapă

1 kg cartofi, 1 ceapă, 1 lingură unt sau untură, sare

Se fierb cartofii cu coajă. Se curăță și se taie felii. Se taie o ceapă mărunt, se pune la foc cu unt sau untură fierbinte. Când ceapa s-a muiat se adaugă cartofii și sarea și se țin pe foc până se înfierbântă. Se amestecă din când în când, ca să nu se prindă de fund și să nu se ardă ceapa.

628 Mâncare de cartofi cu slănină

1 kg cartofi, 1 ceapă, 1 fir praz, 1 lingură unt sau untură, 100 g slănină, 2 cești zeamă de carne, 1 lingură smântână, sare, piper

Se taie mărunt o ceapă și partea albă dintr-un praz și se prăjesc ușor cu o lingură de unt, fără să se rumenească, împreună cu o bucată de slănină afumată, tăiată în mici cuburi. Se adaugă cartofii cruzi, curățați și tăiați felii subțiri. Se toarnă zeamă de carne cât să acopere cartofii. Se potrivește de sare și piper. Se dă la cuptor la foc bun, până se moaie cartofii. Înainte de a servi se adaugă smântâna.

629 Cartofi cu smântână (1)

1 kg cartofi chifle, 2 cești lapte, 1 lingură unt, 1 ceașcă smântână, sare

Se spală cartofii (de preferință cartofi chifle) și se pun la fiert cu apă rece. Se adaugă puțină sare. Se lasă să fiarbă 20 de minute, până încep să se moaie. Într-o altă cratiță, cu fundul gros, se pune să fiarbă laptele. Cartofii fierți se curăță de coajă, se taie felii și se pun în laptele clocotit, cu o lingură de unt. Se lasă să mai fiarbă la foc mic un sfert de oră. Laptele trebuie să fie bine scăzut. Se adaugă smântâna mișcând cratița, ca să cuprindă cartofii. Se mai țin 5–6 minute la foc, apoi se servesc fierbinți.

630 Cartofi cu smântână (2)

1 kg cartofi, 1 ceașcă smântână, 1 lingură unt, sare

Se curăță cartofii de coajă, se taie sferturi și se pun la fiert în apă rece cu puțină sare. Când sunt gata se scurge apa, se adaugă smântâna și untul și se potrivesc de sare. Se țin pe mașină până încep să dea în clocot.

631 Ciulama de cartofi

1 kg cartofi, 1 lingură untură [sau unt], 2 linguri făină, 1 lingură brânză rasă, sare

Se curăță cartofii, se taie felii rotunde, mai grosuțe și se fierb în apă cu sare fără să se sfărâme. Separat se face un sos alb dintr-o lingură de untură [sau unt] și făină, care se stinge cu apa în care au fiert cartofii. Se adaugă brânza rasă. Se toarnă sosul peste cartofii scurși de apă și se dă ciulamaua câteva minute la cuptor.

632 Cartofi cu șuncă

½ kg cartofi, 100 g șuncă, 1 lingură unt, 1 linguriță făină, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 linguriță muștar, sare

Se fierb cartofii cu coajă, se curăță, se taie felii. Se rumenește puțină șuncă crudă, tăiată pătrățele mici, cu o jumătate de lingură de unt. Din altă jumătate de lingură de unt cu un vârf de lingură de făină se face un rântaș rumenit, care se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne. Se adaugă o linguriță bună de muștar și sare. Se amestecă sosul, șunca rumenită și cartofii felii. Se înfierbântă bine la foc, se servește mâncarea caldă.

633 Cartofi la cuptor (1)

1 kg cartofi, 1 lingură unt, 4 ouă, 4–5 linguri brânză rasă, 1 ceașcă smântână, parmezan ras

Se fierb cartofii, se curăță, se taie felii și se sărează. Se unge cu unt o formă ce merge la cuptor. Se așază un rând de cartofi, un rând de brânză rasă, un rând de felii de ouă răscoapte. Se repetă până se umple forma. Între rânduri se pune câte puțin unt. Deasupra se toarnă smântâna, se presară parmezan (sau alt cașcaval) ras și se dă la cuptor ½ oră, până se rumenesc cartofii. Se servesc în formă.

634 Cartofi la cuptor (2)

Aceleași cantități ca mai sus

Se fierb cartofii, se curăță, se taie felii. Se amestecă smântâna cu ouăle și brânza rasă și se potrivește de sare. Se unge o formă cu unt. Se așază cartofii în rânduri alternând cu compoziția de mai sus. Deasupra se presară parmezan (sau alt cașcaval) ras și se adaugă câteva bucățele de unt. Se ține forma trei sferturi de oră la cuptor, la foc potrivit. Se servesc cartofii în formă.

635 Cartofi cu dovlecei la cuptor

500 g cartofi, 30 dovlecei în floare, 1 lingură unt, 1 ceașcă smântână, 1 lingură brânză rasă, sare

Se prăjesc ușor în unt cartofii curățați și tăiați felii; de asemenea dovleceii în floare. Se așază într-o formă rezistentă la foc un rând de cartofi și unul de dovlecei. Se toarnă deasupra smântâna cu puțină sare. Se presară brânza rasă. Se dă forma la cuptor ½ oră, la foc potrivit.

636 Cartofi cu macaroane la cuptor

400 g cartofi, 200 g macaroane, 4 linguri brânză rasă, 2 linguri unt, 500 g roșii sau 2 linguri bulion, sare, piper

Se unge cu unt o formă ce merge la cuptor. Se așază un rând de cartofi fierți, curățați și tăiați subțire, se presară brânză rasă. Deasupra se așază un rând de macaroane fierte în apă cu sare, scurse și amestecate cu o lingură de unt și cu brânză, apoi iar un rând de cartofi și brânză. Se toarnă un sos de roșii potrivit de sare și piper. Se dau cartofii cu macaroane la cuptor.

637 Musaca de cartofi cu linte

500 g cartofi, 200 g linte, 1 ceapă, 2 linguri untură [sau unt], 1 lingură pesmet, 1 lingură bulion de roșii, sare, piper

Se fierb cartofii cu coajă, se curăță și se taie felii. Se fierbe din timp lintea, se scurge și se trece prin mașina de carne. Într-o tigaie se prăjește o ceapă cu puțină untură [puțin unt], se adaugă lintea și se mai ține câteva minute pe foc; se pune sare și piper. Se unge o cratiță cu untură [sau unt], se presară pesmet, se așază un rând de cartofi, unul de linte și așa mai departe. Se toarnă o ceașcă de apă în care s-a amestecat bulionul și se dă musacaua la cuptor. Când este gata se răstoarnă.

638 Cartofi umpluți cu brânză (1)

6 cartofi frumoși, 200 g brânză de vaci și oi, 2 ouă, ½ lingură făină, 1 lingură unt, mărar tocat, sare, zeamă de carne, 3 linguri smântână

Se curăță cartofii cruzi, se taie în două în lat și se scobesc, formând un fel de găoace cu peretele de 1 cm grosime. Se taie foarte puțin din fund, ca să poată sta în tavă. Se face o umplutură din brânză de vaci cu puțină brânză de oi, 2 ouă, făină, mărar și sare. Se umplu cartofii cu vârf netezindu-se cu un cuțit. Se așază într-o cratiță cu unt fierbinte și se lasă puțin să se rumenească pe fund. Se pune apoi câte puțină zeamă de carne sau apă și se lasă să fiarbă înăbușit cam ½ oră, până se frăgezesc. Înainte de a-i servi se adaugă câteva linguri de smântână.

639 Cartofi umpluți cu brânză (2)

6 cartofi frumoși, 1 felie pâine, 150 g brânză de vaci, 2 ouă, sare, piper, mărar tocat, 1 lingură brânză rasă, 1 lingură unt, 3 linguri smântână

Se spală cartofii și se fierb pe jumătate. Se curăță, se taie în două și se scobesc ca mai sus. Se face o umplutură dintr-o felie de pâine muiată în lapte și stoarsă, amestecată cu 150 g brânză de vaci, două ouă, sare, piper, mărar tocat. Se umplu jumătățile de cartofi, se presară deasupra brânza rasă și se așază cu unt într-o farfurie rezistentă la foc. Se țin la cuptor cartofii umpluți până se rumenesc și înainte de a-i servi se pun deasupra câteva linguri de smântână.

640 Cartofi umpluți în coajă

12 cartofi mijlocii, 1 lingură unt, 2 gălbenușuri, 1 lingură brânză rasă, 100 g șuncă sau parizer, sare, parmezan ras

Se aleg cartofi tineri, netezi și la fel de mari. Se spală și se coc la cuptor (R 620). Se taie la capăt un capac și cu ajutorul unei linguriță se scoate tot miezul. Se freacă repede, cât este fierbinte, cu o lingură de unt. Se adaugă pe rând gălbenușurile, brânza rasă, sare și șunca tăiată mărunt. Se umplu cartofii la loc cu vârf, netezindu-i cu lama cuțitului. Se presară cu parmezan ras și se stropesc cu unt topit. Se așază pe o tavă, se dau la cuptor, se țin 20 de minute până se rumenesc deasupra. Se pun pe farfurie, pe un șervet, și se servesc imediat, fierbinți. Șunca poate fi înlocuită cu aceeași cantitate de parizer sau cabanos, tăiat bucățele mici.

641 Cartofi umpluți, fără coajă

12 cartofi mijlocii, 1 lingură unt, 2 gălbenușuri, 1 lingură smântână, 100 g ciuperci, sare, piper

Dacă ne displace să servim cartofii în coaja lor neagră, îi curățăm frumos de cruzi, astfel încât să aibă exteriorul foarte neted. Se taie puțin dintr-un capăt, ca să poată sta în tavă. Se sărează, se așază în tavă și se dau la cuptor. Se țin până se coc, se rumenesc frumos și prind coajă. Se taie un capac și se scobesc cu grijă, să nu se rupă această coajă mai fragilă. Din miez se face o umplutură ca mai sus sau având următoarea compoziție: se freacă bine miezul cât este fierbinte și se adaugă o lingură de unt, sare, piper. Când este ca o pastă, se pun pe rând gălbenușurile, o lingură de smântână și câteva ciuperci mici, fierte și tăiate mărunt. Se umplu cartofii cu vârf, se stropesc cu unt, se așază căpăcelul la loc, se dau câteva minute la cuptor, până se înfierbântă umplutura. Se ung cu unt pe deasupra.

642 Piuré de cartofi

500 g cartofi, 1 lingură unt, ½ ceașcă lapte, sare

Se curăță cartofii, se taie în sferturi și se pun la fiert într-o cratiță cu apă cât să-i cuprindă și puțină sare. Se fierb repede, se scurg de apă și se trec cât sunt fierbinți prin sită. Se bat bine cu o lingură de unt, în cratița

în care au fiert. Când au devenit albi și spumoși ca o cremă, se adaugă laptele fierbinte, puțin câte puțin. Se mai bat apoi pe foc, ca să se înfierbânte, fără să se rumenească însă pe fund sau să fiarbă. Se potrivește piureul de sare. Ca să fie gustos, trebuie servit îndată ce este gata. Dacă totuși trebuie să aștepte, se ține la foc foarte slab, în alt vas cu apă fierbinte.
Se poate face piureul și fără să trecem cartofii prin sită: după ce au fiert, îi scurgem și îi sfărâmăm bine în cratiță cu o lingură de lemn, la foc foarte slab. Se adaugă untul și laptele și se bate piureul repede, până nu mai rămâne nici un cocoloș.

643 Piuré de cartofi pentru garnituri

500 g cartofi, 1 lingură unt, 2 ouă, sare

Se curăță cartofii, se fierb ca mai sus și se trec prin sită. Se adaugă untul și se bate piureul la foc foarte slab. Se dă la o parte și se adaugă ouăle pe rând. Cu această compoziție se umple cornetul special de pânză și se toarnă fie pe tavă mici movilițe care se coc la cuptor, fie de jur-împrejur, într-o formă cu alte legume, care se dă la cuptor câteva minute să se rumenească.

644 Budincă de cartofi (1)

6 cartofi mari, 4 gălbenușuri, 2 linguri parmezan ras, 2 linguri pesmet, 2 linguri lapte, 2 linguri unt, sare, 100 g șuncă sau limbă afumată (facultativ)

Se coc cartofii în cuptor. Se rup în două și cu o linguriță se scoate miezul. Se freacă cât este fierbinte cu puțin unt. Se adaugă pe rând gălbenușurile, 2 linguri de parmezan și 2 linguri de pesmet muiat cu puțin lapte. Se amestecă bine, se potrivește de sare și se pune compoziția într-o formă unsă cu unt și presărată cu pesmet. Se coace la cuptor sau se fierbe pe baie de apă trei sferturi de oră. Budinca este mai gustoasă dacă se adaugă în compoziție și puțină șuncă sau limbă afumată, tăiată mărunt. Se răstoarnă, se servește cu sos de smântână sau sos de roșii.

645 Budincă de cartofi (2)

6 cartofi mari, 100 g unt proaspăt, 4 ouă, 1 ceașcă smântână, 2 linguri parmezan ras, 2 linguri făină, 1 lingură pesmet, sare, piper

Se curăță cartofii, se fierb, se scurg și se trec prin sită sau se sfărâmă în cratiță cu lingura. Se freacă untul și se amestecă cu cartofii sfărâmați. Se adaugă pe rând gălbenușurile, smântâna, parmezanul ras, făina, sare, puțin piper și la urmă albușurile bătute spumă. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet, se toarnă compoziția și se dă la cuptor trei sferturi

de oră. Se răstoarnă budinca și se servește cu sos de smântână sau de ciuperci.

646 Sufleu de cartofi

6 cartofi frumoși, 50 g unt proaspăt, ½ ceașcă de smântână, 4 gălbenușuri, 6 albușuri, sare, 100 g șuncă sau parizer (facultativ)

Se coc cartofii în cuptor. Se rup în două și cu o linguriță se scoate miezul. Se freacă bine, cât este fierbinte, cu o lingură de lemn. Se adaugă sare, piper și unt proaspăt. Se amestecă pe foc foarte slab; se dă cratița la o parte, se adaugă smântâna și, pe rând, gălbenușurile. Se poate pune, dacă dorim, și puțină șuncă sau parizer (ambele tăiate mărunt). La sfârșit se adaugă și albușurile bătute spumă. Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziția, se netezește cu un cuțit și se stropește cu puțin unt topit. Se dă la cuptor trei sferturi de oră, la foc potrivit. Se servește sufleul în formă.

647 Crochete de cartofi

Piuré din 500 g cartofi, 2 gălbenușuri, 2 linguri făină, sare, 1 ou, 1 lingură pesmet, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se fierb cartofii și se face un piuré (R 642) la care se adaugă 2 gălbenușuri și o lingură de făină. După ce s-a răcorit, se răstoarnă piureul pe un fund de lemn, se împarte în bucăți de mărime egală și se fac crochete lungi cât degetul. Se dau prin făină, apoi prin ou bătut și pesmet. Se prăjesc în untură [sau ulei] fierbinte. Se servesc cu orice legume.

648 Crochete de cartofi cu ouă răscoapte

4 cartofi mari, 2 ouă răscoapte, 2 ouă crude, sare, piper, verdeață tocată, 1 lingură făină, 1 lingură pesmet, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se fierb cartofii, se curăță și se trec prin mașină împreună cu 2 ouă răscoapte. Se adaugă un ou crud, sare, piper și verdeață tocată. Se prepară apoi la fel ca mai sus.

649 Gogoși de cartofi și aluat pripit

300 g cartofi, 1 lingură unt, 1 ou. Pentru aluat: *½ pahar apă, 50 g unt, 100 g făină, 2 ouă; 1 lingură brânză, sare, untură [sau ulei] pentru prăjit*

Se pregătește un *piuré de cartofi pentru garnitură* (R 643). De asemenea se pregătește un aluat pripit fără zahăr astfel încât să fie cantități egale de piuré și de aluat: se amestecă împreună, adăugând puțină brânză rasă și sare. Se ia din compoziție cu o linguriță și se rumenesc gogoșile în multă untură [sau ulei] fierbinte. Se servesc lângă friptură.

650 Friganele de cartofi

300 g cartofi, 1 ou, ½ ceașcă făină, ½ ceașcă lapte, sare, piper, verdeață tocată, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se curăță cartofii cruzi și se rad pe răzătoarea cu găuri mai mari. Se adaugă sare, piper și pătrunjel verde tocat. Separat se face un aluat de *clătite* (R 939). Se amestecă aluatul cu cartofii. Se ia din compoziție cu linguriță și se toarnă în untură [sau ulei] fierbinte. Se rumenesc friganelele pe o parte și pe alta.

651 Chiftele de cartofi (1)

300 g cartofi, 1 ou, 1 lingură făină, un vârf de cuțit bicarbonat, sare, piper, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se curăță cartofii și se dau pe răzătoare ca mai sus. Se adaugă un ou, făină, bicarbonat, sare și un praf de piper. Se ia din compoziție cu lingura și se rumenesc chiftelele pe o parte și pe alta în untură [sau ulei]. Se servesc cu salată verde, iar iarna cu sos de roșii ori cu smântână.

652 Chiftele de cartofi(2)*

500 g cartofi, 2 linguri făină, sare, ulei pentru prăjit

Se fierb cartofii, se curăță și se dau prin mașina de tocat carne. Se amestecă pasta cu făina, se pune sare și se frământă. Pe masa de aluat presărată cu făină, se întinde aluatul în grosime de 1 cm și se taie cu o formă chiftele rotunde, care se prăjesc în ulei fierbinte. Se servesc cu murături sau cu salată verde.

653 Chiftele de cartofi cu brânză

300 g cartofi, 2 ouă, 1 lingură parmezan ras, sare, piper, 2 linguri făină, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se fierb cartofii, se curăță și se trec prin sită sau prin mașina de tocat carne. Se amestecă bine cu o lingură de făină, cu ouăle bătute ca pentru omletă, o lingură de parmezan ras, sare și puțin piper. Cu această pastă se face un cârnat gros, care se taie felii groase de un deget. Feliile se dau prin făină și se prăjesc pe amândouă părțile în untură [sau ulei] fierbinte.

654 Chiftele de cartofi copți

500 g cartofi, 1 felie pâine, 2 linguri făină, 2 ouă, verdeață tocată, 1 lingură pesmet, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se coc cartofii. Se rup în două, se scobesc, iar miezul se freacă bine cu o felie de pâine muiată în lapte și stoarsă. Se adaugă sare, un praf de piper, o lingură rasă de făină, gălbenușurile, puțină frunză de pătrunjel

și la urmă cele două albușuri bătute spumă. Se fac chifteluțe rotunde, se dau prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în untură [sau ulei].

655 Turtă de cartofi

500 g cartofi, 50 g unt, sare, piper, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se coc cartofii la cuptor. Se rup în două, se scobesc, iar miezul se sfărâmă cu furculița. Se adaugă sarea, piperul și untul. Se încinge într-o tigaie untura [sau uleiul], se întind egal cartofii sfărâmați, apăsându-i cu lingura, se lasă să se rumenească pe o parte, apoi se întoarce turta ca o clătită, lăsând-o să se rumenească și pe partea cealaltă. Se taie sferturi și se servește lângă legume.

656 Iahnie de cartofi*

1 kg cartofi, 2 cepe, 2 linguri ulei, 1 lingură bulion, 1 foaie mică dafin, 3 roșii, verdeață tocată, sare

Se curăță cartofii și se taie în lung, în sferturi. Separat se prăjește în ulei ceapa tăiată mărunt și când s-a îngălbenit se pun cartofii. Se toarnă o ceașcă de apă în care s-a adăugat o lingură de bulion, sarea și o foaie de dafin. Se lasă să fiarbă înăbușit, fără să mai amestecăm cu lingura în cratiță. Dacă trebuie, se adaugă puțină apă. Se pot pune și câteva roșii tăiate în două și fără semințe. La urmă se adaugă puțin pătrunjel sau mărar tocat. Se lasă iahnia să se răcorească înainte de a o servi.

657 Găluște de cartofi la cuptor

500 g cartofi, unt proaspăt (cât o nucă), 2 ouă, 2 linguri făină, 2 linguri brânză rasă, sare, piper, 1 lingură unt topit

Se fierb cartofii, se curăță și se trec prin sită sau prin mașina de tocat carne. Se adaugă unt cât o nucă, 2 ouă, făina și o lingură de brânză rasă. Se potrivește de sare și piper. Se fac găluște cu mâna dată prin făină. Se pune o cratiță cu apă și puțină sare la foc și când apa dă în clocot se introduc găluștele. Se țin un sfert de oră fără ca apa să mai fiarbă. Se scurg, se așază într-o formă rezistentă la foc, cu brânză rasă printre ele, se stropesc cu unt topit și se dau câteva minute la cuptor.

658 Găluște de cartofi cu sos de roșii

500 g cartofi, 2 linguri făină, sare, piper, 1 ceapă, untură [sau unt] pentru prăjit, 500 g roșii sau 1 lingură bulion de roșii, 1 linguriță zahăr, 1 lingură brânză rasă

Se fierb cartofii, se curăță și se trec prin sită sau prin mașina de tocat carne. Se adaugă făină cât să fie aluatul ceva mai tare, se potrivește de sare și piper. Se fac cu mâna dată prin făină mici cârnăciori de grosimea

degetului și se fierb în apă cu sare la fel ca mai sus. Între timp se face sosul de roșii: se prăjește o ceapă tocată mărunt cu puțină untură [sau unt], se stinge cu apă și se lasă să fiarbă până se moaie. Se adaugă câte puțin bulion, o linguriță de zahăr și se potrivește de sare. Se scurg găluștele, se așază pe farfurie, deasupra se toarnă sosul și se presară puțină brânză rasă. Se servesc calde.

659 Urzici*

1 kg urzici, 1 lingură rasă făină, sare, 1 ceapă, 1 lingură ulei, hrean

Nu sunt bune decât urzicile foarte tinere, ieșite la începutul primăverii. Se aleg frunzele și se spală în mai multe ape. Nu se scurge apa din vasul în care se spală, ci se scot urzicile cu lingura găurită sau cu mâna în alt vas cu apă, astfel încât tot nisipul și pământul de pe ele să rămână pe fundul vasului. Se repetă această operație de câteva ori până când urzicile sunt foarte curate. Se fierb în apă clocotită cu sare, în vas descoperit. Când sunt gata se scurg, se trec prin sită sau se toacă pe un fund de lemn. Se pun din nou la foc, se amestecă cu puțină făină și cu 2–3 linguri din zeama în care au fiert și se bat bine pe foc foarte slab, până ce cresc. Se servesc fierbinți, cu hrean ras, ceapă prăjită în ulei și mămăligă.

660 Pilaf de urzici*

500 g urzici, 1 ceapă, 2 linguri ulei, 1 ceașcă orez, sare

Se aleg și se spală urzicile ca mai sus. Se pun la fiert. Se prăjește ceapa tăiată mărunt cu ulei. Se adaugă orezul și se prăjește ușor. Se scurg urzicile, se toacă, dar nu prea mărunt, se așază în cratiță cu orezul. Se toarnă 2 cești din apa în care au fiert urzicile, se potrivește pilaful de sare, se dă la cuptor 20–30 de minute. Orezul este fiert când luat între degete se sfărâmă ușor. Se servește pilaful rece.

661 Pilaf de urzici cu arpacaș*

500 g urzici, 1 ceapă, 2 linguri ulei, 1 ceașcă arpacaș, sare

Se face la fel ca *pilaful de orez* de mai sus, arpacașul trebuie însă muiat în apă de cu seară, ca să fiarbă mai ușor.

662 Spanac englezesc

1,5 kg spanac, 50 g unt proaspăt, sare

Se alege spanacul și se spală în mai multe ape, la fel ca urzicile (R 659). Se pune în apă clocotită cu sare și se fierbe descoperit. Când este gata, se scurge bine de apă, se adaugă unt proaspăt și se servește imediat, ca garnitură la friptură sau cu crochete, friganele etc.

663 Piuré de spanac (1)

1,5 kg spanac, 1 lingură unt, ½ lingură făină, 1 ceașcă zeamă de carne sau lapte, sare

Se alege, se spală și se fierbe spanacul ca mai sus. Se scurge, se toacă fin pe un fund de lemn sau se dă prin mașină. Se pune spanacul în cratiță cu o lingură de unt și se presară făină. Când aceasta este bine amestecată, se toarnă o ceașcă din apa în care a fiert spanacul (ori o ceașcă de lapte, ori de zeamă de carne). Se ține pe mașină amestecând mereu, până când spanacul a fiert și este destul de legat.

664 Piuré de spanac (2)

Aceleași cantități ca mai sus

Se fierbe spanacul și se toacă. Separat se face un rântaș prăjind ușor făina cu o lingură de unt. Se stinge cu o ceașcă sau două din apa în care a fiert spanacul. Se lasă să dea câteva clocote, până obținem un sos ca o smântână. Se amestecă acest sos cu spanacul și se lasă să mai fiarbă puțin, amestecând ca să nu se prindă pe fund. În loc de rântașul de făină, se poate amesteca spanacul cu o ceașcă bună de smântână în care s-a pus un praf de făină. Se servește cu ochiuri, crochete, friganele.

665 Spanac cu brânză la cuptor

1,5 kg spanac, 3 linguri brânză rasă, 1½ lingură unt, ½ lingură făină, sare, 1 lingură pesmet

Se pregătește *piureul de spanac* ca mai sus, adăugând 2 linguri de brânză rasă și puțin unt proaspăt. Se unge cu unt o formă ce merge la foc, se toarnă spanacul, se presară o lingură de pesmet fin amestecată cu o lingură de brânză rasă (de preferință parmezan). Se dă la cuptor până când se rumenește. Se servește în formă.

666 Spanac cu ciuperci la cuptor

1,5 kg spanac, 150 g ciuperci, 3 linguri unt, 3 linguri șvaițer ras, sare

Se alege și se spală spanacul în mai multe ape. Se opărește în apă clocotită cu sare. Se scurge și se pune într-o cratiță cu o lingură de unt. Separat se înăbușă în unt ciupercile curățate și tăiate felii. Se amestecă spanacul cu ciupercile, se adaugă 2 linguri de șvaițer ras și o lingură de unt. Se așază într-o formă rezistentă la foc, se presară cu șvaițer și puțin unt și se dă câteva minute la cuptor, să se rumenească deasupra.

667 Budincă de spanac

1 kg spanac, 2 linguri unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 3 ouă, 50 g șuncă sau parizer, sare, 1 lingură brânză rasă

Se alege spanacul, se spală în mai multe ape și se opărește în apă cu sare. Se scurge și se toacă pe fund de lemn sau se trece prin mașină. Separat se face un sos gros dintr-o lingură de unt cu o lingură de făină, stinse cu o ceașcă de lapte sau de apă în care a fiert spanacul. Se amestecă sosul cu piureul de spanac și după ce s-a mai răcorit se adaugă 3 gălbenușuri puse pe rând, iar la sfârșit cele 3 albușuri bătute spumă și puțină șuncă tăiată mărunt. Se potrivește de sare. Se unge bine cu unt o formă de budincă, se toarnă compoziția, se acoperă și se pune cu totul în alt vas cu apă, la cuptor. Se ține să fiarbă 40–50 de minute. Se răstoarnă budinca și se presară deasupra puțină brânză rasă.

668 Budincă picantă de spanac

1 kg spanac, 2 linguri bulion de roșii, 1 lingură oțet, 1 cățel usturoi, ½ foaie dafin, 3 cuișoare, 1 ceapă mică, sare, piper, ½ linguriță zahăr, 4 linguri brânză rasă, 4 linguri pesmet, 3 ouă, 1 lingură unt

Se fierbe spanacul și se toacă. Separat se fierbe bulionul cu oțet și cu usturoi, foaie de dafin, cuișoare, ceapă, sare, piper și zahăr. Se face un sos destul de scăzut, se trece prin sită, se amestecă cu spanacul, se lasă ca totul să dea câteva clocote. Se adaugă brânză rasă, pesmetul și ouăle. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet, se toarnă compoziția și se fierbe o oră pe baie de apă. Se răstoarnă budinca. Se servește cu *sos de roșii* picant (R 106).

669 Budincă de clătite cu spanac

Aceleași cantități ca la piuré de spanac, *în plus unt topit, 1 lingură brânză rasă.* Pentru clătite: *2 ouă, 1 ceașcă lapte, 1 ceașcă făină, sare*

Se face un *piuré de spanac* (RR 663–4). Separat se fac 12–14 clătite. Se unge cu unt o cratiță de mărimea clătitelor. Se așază o clătită pe fund și 3–4 pe margini, astfel ca, o dată cratița umplută, să le putem întoarce deasupra și să fie toată budinca îmbrăcată în clătite. Se pune un strat de piuré de spanac, o clătită și așa mai departe, până când cratița este plină. Se întorc deasupra clătitele de pe margini, se stropesc cu unt și se dă budinca la cuptor să se rumenească. Când este gata, se răstoarnă și se presară deasupra brânza rasă.

670 Sufleu de spanac

1 kg spanac, 2 linguri unt, ½ lingură făină, ½ ceașcă smântână, 2 linguri brânză rasă, 3 ouă, sare, 1 lingură parmezan ras

Se fierbe spanacul și se toacă. Se înfierbântă într-o cratiță o lingură de unt, se adaugă făina. Când s-a îngălbenit, se pune spanacul, se ține câteva minute pe foc și se adaugă puțin câte puțin smântâna, amestecând mereu. Se dă la o parte, se adaugă brânza rasă (de preferință șvaițer) și

se amestecă. Se potrivește de sare. Când începe să se răcorească se pun gălbenușurile pe rând și la urmă albușurile bătute spumă. Se unge o formă cu unt și se toarnă compoziția. Se stropește cu unt, se presară parmezan ras și se dă sufleul la cuptor. Se ține circa trei sferturi de oră la foc bun, până crește frumos. Se servește în formă.

671 Ștevie

Se pregătește la fel ca spanacul.

672 Măcriș cu ou

1 kg măcriș, 2 linguri unt, 2 gălbenușuri, 2 linguri smântână, sare

Se curăță și se spală măcrișul la fel ca urzicile (R 659). Se scurge și dacă este tânăr se înăbușă într-o cratiță cu unt. Dacă este mai bătrân, se oărește întâi în apă clocotită cu sare, se scurge și apoi se pune într-o cratiță cu unt. Se ține pe foc vreo jumătate de oră, se potrivește de sare. Când este gata, se dă la o parte și se adaugă puțin unt proaspăt. Se ține la cald. Se bate într-un castron smântâna cu gălbenușurile, se amestecă apoi cu măcrișul, se înfierbântă împreună, fără să fiarbă. Se servește cu ouă răscoapte, tăiate în sferturi.

673 Sparanghel fiert

1,5 kg sparanghel, 2 l apă, sare. Pentru sos maioneză cu muștar: *2 gălbenușuri, 1 linguriță muștar, 100 ml ulei, sare, lămâie; sau 2 linguri unt, 1 lingură pesmet*

Se alege sparanghel foarte proaspăt. Se curăță de partea fibroasă și se spală în mai multe ape. Se leagă câte 8–10 fire într-un mănunchi și se taie apoi toate firele de aceeași lungime. Se pune la fiert apă cu sare și când clocotește se dă drumul legăturilor de sparanghel. Trebuie să fie apă destulă, ca să le cuprindă bine. Din momentul când dau în clocot, legăturile se țin la foc cam ½ oră. Trebuie să fiarbă potolit. Se scurg, se taie ațele și se așază sparanghelul pe un șervet, pe farfurie. Se servește cu *sos olandez* (R 107), *sos tartar* (R 92), *sos maioneză cu muștar* (R 89) sau cu unt topit și pesmet prăjit. Sosul se servește separat în sosieră.

674 Sparanghel la cuptor

1,5 kg sparanghel, 2 l apă, sare, ingredientele pentru sos béchamel, *3 linguri parmezan ras, 1 lingură pesmet*

Se fierbe sparanghelul ca mai sus. Se scurge bine de apă și se taie partea fragedă în bucățele de 4–5 cm lungime. Se face un *sos béchamel* (R 114) în care se amestecă puțin parmezan ras. Se unge cu unt o formă rezistentă la foc. Se așază un rând de sparanghel, deasupra se pun câteva linguri de sos și se repetă această operație până este așezat tot spa-

ranghelul în formă. Deasupra se presară pesmet amestecat cu parmezan ras și se stropește cu puțin unt topit. Se ține la cuptor ½ oră. Se servește în formă.

675 Chiftele de sparanghel la cuptor

1 kg sparanghel, 2 l apă, 2 linguri făină, 2 linguri brânză rasă, 1 lingură unt, 3 ouă, untură [sau ulei] pentru prăjit, 1 ceașcă smântână, 1 lingură parmezan ras, sare

Pentru chiftele se preferă sparanghelul cu firul verde și subțire. Se curăță, se fierbe ca mai sus (R 673) și se scurge bine de apă. Se trece prin mașina de tocat carne. Se adaugă făina, brânza rasă, o lingură de unt, ouăle puse pe rând, sare. Se amestecă totul și se face o pastă ca o smântână groasă. Se ia cu lingura din compoziție și se dă drumul într-o tigaie cu untură [sau ulei] fierbinte. Se rumenesc chiftelele pe o parte și pe alta. Se așază într-o formă care merge la foc. Se toarnă deasupra smântâna amestecată cu o linguriță de făină și un praf de sare, se presară parmezan ras. Se dau chiftelele ½ oră la cuptor.

676 Budincă de sparanghel

1 kg sparanghel, 2 linguri unt, 2 linguri făină, 2 cești lapte, 50 g unt proaspăt, 4 ouă, 2 felii șuncă (facultativ)

Se curăță sparanghelul și se fierbe. Se scurge de apă și după ce s-a mai răcorit se taie vârfurile; acestea se păstrează separat la cald, iar restul se taie mărunt, trăgând cu cuțitul peste fiecare fir, astfel încât să se înlăture cât mai mult din partea fibroasă. Separat se face un sos bine legat din unt și făină, care se stinge cu lapte. Se freacă untul spumă, se amestecă cu sosul de făină, se adaugă ouăle pe rând, sparanghelul tocat și 2 felii de șuncă tocate (facultativ). Se unge bine cu unt o formă de budincă, se toarnă compoziția, se acoperă și se fierbe într-un vas cu apă, la cuptor, o oră. Când este gata, budinca se răstoarnă, iar împrejur se pun vârfurile de sparanghel păstrate la cald, alternând cu felii de ouă răscoapte.

677 Dovlecei cu smântână

6 dovlecei mijlocii sau 1 kg dovlecei în floare, 1 lingură unt, 1 ceașcă smântână, 1 linguriță făină, sare

Se rad dovleceii de coajă. Dacă sunt mici, în floare, se lasă întregi, altfel se taie potrivit. Se pun în apă fierbinte sărată să dea câteva clocote. Când încep să se moaie, se scurg bine de apă și se înăbușă cu puțin unt. Se adaugă apoi smântâna amestecată cu făina. Se dau la cuptor la foc mic. Dovleceii trebuie să fie fierți, dar nu sfărâmați.

678 Dovlecei cu sos alb

6 dovlecei mijlocii, 2 l apă, 1 lingură unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 2 linguri brânză rasă, sare

Se rad dovleceii de coajă și apoi se dau pe răzătoarea cu găuri mari, astfel încât să iasă cât mai lungi, ca tăițeii. Se pune pe foc o oală cu apă potrivită de sare, iar când apa clocotește se dă drumul dovleceilor rași. Când sunt aproape fierți, se scurg prin strecurătoarea de macaroane. Între timp se face un sos alb din făină și unt, stins cu lapte (sau cu zeama de la dovlecei). Se amestecă sosul cu dovleceii și cu brânza rasă. Se așază totul într-o formă rezistentă la foc și se dă la cuptor să se rumenească.

679 Dovlecei la cuptor

Aceleași cantități ca pentru dovlecei cu smântână, *în plus 1 lingură brânză rasă*

Se pregătesc dovleceii ca cei cu smântână (R 677), se așază într-o formă de sticlă rezistentă la foc, se presară brânză rasă și se dau 20 de minute la cuptor, să se rumenească. Se servesc în formă.

680 Mâncare de dovlecei

6 dovlecei mijlocii, 2 linguri unt, 1 ceapă, 1 linguriță făină, 1 lingură bulion de roșii, 1 ceașcă zeamă de carne, pătrunjel verde tocat

Se curăță dovleceii ca pentru *dovlecei cu smântână* (R 677). Se înăbușă într-o cratiță cu puțin unt. Se face un sos din ceapă tăiată mărunt și prăjită ușor în unt, făină, o lingură de bulion, zeamă de carne. Se toarnă peste dovlecei, se ține mâncarea pe foc până când aceștia sunt fierți, dar nu sfărâmați. Înainte de a servi mâncarea se adaugă puțin pătrunjel tocat.

681 Dovlecei în floare, grecești*

1 kg dovlecei în floare, ulei pentru prăjit, 100 g arpagic, mărar și pătrunjel verde, tocate

Se aleg dovlecei tineri, foarte proaspeți. Nu se rad, se spală numai și se rumenesc într-o cratiță cu puțin ulei. Separat se prăjește ușor, de asemenea în ulei, arpagicul, se stinge cu puțină apă și se lasă să fiarbă înăbușit, până se moaie. Se pune arpagicul în aceeași cratiță cu dovleceii, se adaugă puțină apă, verdeața tocată și se potrivește de sare. Se dau dovleceii la cuptor și când sunt gata se răcoresc puțin și se servesc.

682 Dovlecei cu cartofi la cuptor

3 dovlecei, 300 g cartofi, 2 ouă, untură [sau unt] pentru uns forma, 1 lingură brânză rasă, verdeață tocată, 2 cești lapte, 50 g unt proaspăt, sare

Se rad dovleceii, se curăță cartofii și se taie și unii și alții felii (cruzi). Se fierb ouăle răscoapte. Se unge cu untură [sau unt] o formă rezistentă la foc. Se așază un rând de felii de cartofi, un rând de felii de dovlecei, unul de felii de ouă răscoapte, se presară brânză, puțină verdeață și iarăși cartofi, dovlecei și ouă. Deasupra se toarnă lapte potrivit de sărat, cât să acopere legumele din formă, se pun câteva bucățele de unt proaspăt și se dă mâncarea la cuptor la foc potrivit, până sunt fierți cartofii și dovleceii.

683 Dovlecei cu mazăre și verdeață*

1 kg dovlecei în floare, 4 roșii, 250 g mazăre verde boabe, 1 ceapă, verdeață (mărar și pătrunjel) tocată, 2 linguri ulei, sare

Se toacă ceapa mărunt și se prăjește cu puțin ulei. Se adaugă dovleceii în floare, proaspeți, câteva felii de roșii și verdeață tocată. Se potrivește de sare, se acoperă și se dă la cuptor. Când dovleceii sunt gata, se adaugă mazărea fiartă separat în apă cu sare. Mâncarea se servește rece.

684 Dovlecei cu roșii la cuptor

3 dovlecei mijlocii, 500 g roșii, 1 lingură făină, 100 g brânză albă, 2 linguri unt sau untură, sare

Se aleg dovlecei de mărime potrivită. Se rad, se taie felii rotunde, se dau prin făină și se prăjesc în unt sau untură. Se unge cu unt o formă rezistentă la foc, se așază rânduri alternând de dovlecei, felii de roșii și feliuțe subțiri de brânză. Se potrivește de sare, se presară deasupra brânză rasă și se pun câteva bucățele de unt. Se dă la cuptor, se servește în formă.

Se pot pregăti dovleceii ca mai sus, cu felii de roșii, dar înlocuind brânza cu câțiva căței de usturoi, tocați și rumeniți în puțină untură sau ulei. Deasupra se presară pesmet și câteva bucățele de unt.

685 Chiftele de dovlecei

3 dovlecei mijlocii, 1 ou, 2 linguri făină, sare, piper, verdeață tocată, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se fierb dovleceii și se scurg bine. (Se țin la scurs cel puțin ½ oră, ca să lase toată apa din ei.) Se toacă, se amestecă apoi cu un ou, făină, piper, sare, verdeață. Se toarnă compoziția cu lingura într-o tigaie cu untură [sau ulei] fierbinte. Se prăjesc chiftelele pe o parte și pe alta și se servesc cu salată.

686 Dovlecei prăjiți

3 dovlecei mijlocii, 2 linguri făină, ½ ceașcă lapte, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se rad dovleceii de coajă și se taie fie în lung, fie în felii rotunde de ½ cm grosime. Nu se sărează înainte de a fi puși la prăjit. Se înfierbântă untura [sau uleiul]. Pentru ca dovleceii să fie frumos rumeniți trebuie prăjiți în grăsime multă. Se dau dovleceii prin făină, se moaie în lapte și se dau iarăși prin făină. Se rumenesc pe o parte și pe alta. Trebuie serviți imediat ce sunt gata. Dacă stau se moaie crusta de deasupra. Se sărează la masă.

687 Dovlecei pané

3 dovlecei mijlocii, 1 lingură făină, 1 ou, 1 lingură pesmet, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se pregătesc dovleceii la fel ca mai sus, pentru prăjit. Se dau prin făină, ou și pesmet. Se rumenesc în grăsime multă, fierbinte. Se servesc îndată ce sunt gata. Se sărează la masă.

688 Dovlecei umpluți cu miezul lor(*)

6 dovlecei mijlocii, 1 felie pâine, 2 cepe, 1 lingură făină, 1 ou, 1 lingură bulion de roșii sau 4 roșii, verdeață tocată, sare, piper, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se aleg dovlecei proaspeți de mărime mijlocie. Se rad, se taie în două și se scobesc. Miezul scos se toacă împreună cu o felie de pâine, muiată și stoarsă, și o ceapă prăjită. Se adaugă un ou, sare, piper, făină și verdeață tocată. Cu această compoziție se umplu dovleceii, care se așază într-o cratiță cu puțină untură [sau ulei]. Se rumenesc pe o parte și pe alta. Separat se face un sos de roșii: se prăjește ceapa tocată cu puțină untură [sau ulei], se pune un vârf de lingură de făină, se stinge cu apă, se adaugă bulion, și se ține să dea câteva clocote. Se toarnă în cratiță peste dovlecei și se dă mâncarea la cuptor ½ oră, până când dovleceii sunt fragezi. Aceeași mâncare se poate pregăti de post, înlocuind untura cu ulei și oul cu o lingură de făină.

689 Dovlecei umpluți cu brânză (1)

6 dovlecei mijlocii, 2 linguri unt sau untură, 2 linguri brânză, 1 lingură pesmet, 2 linguri smântână, sare

Se rad dovleceii, se taie în două și se scobesc. Miezul se prăjește cu puțin unt sau untură, se amestecă cu brânza (brânză telemea sau oricare alta) și cu pesmetul. Se potrivește de sare. Se umplu dovleceii și se pregătesc la fel ca mai sus, adăugând în sos puțină smântână.

690 Dovlecei umpluți cu brânză (2)

6 dovlecei mijlocii, 150 g brânză de vaci, 1 lingură făină, 2 ouă, 25 g unt proaspăt, mărar tocat, 1 lingură unt topit, 2 linguri smântână, sare

Se aleg dovlecei mijlocii, se rad, se taie în două și se scobesc. Se opăresc și se lasă să se scurgă. Se freacă brânza de vaci cu ouăle și cu untul proaspăt. Se adaugă făină, puțin mărar tocat și se potrivește de sare. Se umplu dovleceii, se așază într-o cratiță cu unt și se rumenesc la cuptor. Dacă este nevoie, se toarnă câte puțină apă. Înainte de a servi se adaugă smântână.

691 Dovlecei umpluți cu brânză și orez

6 dovlecei mijlocii, 200 g brânză de vaci, 1 ou, 1 lingură pesmet, 2 linguri orez, 1 ceapă mică, 1 linguriță verdeață tocată, 2 linguri unt sau untură, 4 roșii sau 1 lingură bulion

Se rad dovleceii, se taie în două sau în trei bucăți, după mărime, și se scobește miezul. Se freacă brânza de vaci cu ou și cu pesmet. Se adaugă orezul fiert cu puțină apă, o ceapă mică tocată și rumenită cu unt sau untură, sare, piper, verdeață tocată. Cu această compoziție se umplu dovleceii, apoi se rumenesc pe toate părțile în cratiță, cu o lingură de unt sau untură. Deasupra se toarnă un sos de roșii și se dau dovleceii umpluți la cuptor să fiarbă înăbușit până când sunt fragezi.

692 Dovlecei umpluți cu sufleu de brânză

5 dovlecei frumoși, 2 linguri unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte sau apă, 3 linguri brânză rasă, 2 ouă, sare

Se aleg dovlecei frumoși. Se rad și se taie în patru: întâi în lat, apoi fiecare bucată în două, în lungime. Se opăresc în apă clocotită cu sare. Se scot, se scurg, iar când s-au răcorit sferturile se scobesc înăuntru. Se face un sos gros dintr-o lingură de unt și o lingură plină de făină, care se stinge cu apă sau lapte, amestecând mereu să nu se facă cocoloașe, până se îngroașă bine și se desprinde de pe cratiță. Se dă la o parte să se răcorească, apoi se adaugă brânză rasă, sare și, pe rând, două gălbenușuri, iar la urmă cele două albușuri bătute spumă. Cu această compoziție se umplu sferturile de dovlecei, care se așază apoi unele lângă altele într-o tavă unsă cu unt. Se presară deasupra brânză rasă (șvaițer sau parmezan), se dau la cuptor și se țin până crește umplutura. Se scot dovleceii cu sufleu și se așază pe farfurie.

693 Sufleu de dovlecei

4 dovlecei mijlocii sau 750 g dovlecei în floare, 3 linguri unt, 2 linguri făină, 1½ ceașcă lapte sau apă, 2 linguri brânză rasă, 3 ouă, sare

Se rad dovleceii, se taie în bucăți potrivite și se opăresc cu apă clocotită și sare. Se scurg, se așază cu unt într-o formă rezistentă la foc. Se țin puțin pe foc până iese toată umezeala din ei. Se face separat o compoziție ca pentru *sufleu de fasole verde* (R 699). Se toarnă deasupra dovleceilor,

se presară brânză rasă (de preferință parmezan). Se dă sufleul o oră la cuptor, la foc mijlociu, până crește. Se servește în formă.

694 Pilaf cu dovlecei*

3 dovlecei mijlocii, 1 ceașcă orez, 1 ceapă, 2 linguri ulei, sare, mărar tocat. Pentru sos: *500 g roșii, 1 linguriță ulei, 1 linguriță zahăr, 1 linguriță făină, 1 frunză țelină, sare*

Se rad dovleceii, se taie bucăți și se rumenesc cu puțin ulei. Se pregătește orezul ca pentru *pilaful de urzici* (R 660). Se așază într-o cratiță orezul și dovleceii împreună cu uleiul în care au fost prăjiți și se adaugă apă (două cești la o ceașcă de orez). Se potrivește de sare. Se acoperă, se lasă să fiarbă la cuptor, la foc mic, ½ oră. Pilaful e gata când bobul de orez se strivește ușor între degete. Se servește cu sos de roșii pregătit din roșii fierte cu puțin ulei, sare, zahăr, făină și o frunză de țelină.

695 Fasole verde cu unt proaspăt

1,5 kg fasole, 50 g unt proaspăt, sare

Se curăță fasolea, rupând-o la capete. Se spală și se pune la fiert în apă clocotită cu sare. Se fierbe descoperită, la foc potrivit. Se scurge și se adaugă unt proaspăt. Se potrivește de sare și se servește fără să se mai țină pe foc.

696 Fasole verde cu smântână

1,5 kg fasole, în rest aceleași cantități ca la dovlecei cu smântână

Se curăță fasolea și se pune la fiert în apă clocotită cu sare. Se scurge și se pregătește la fel ca *dovleceii cu smântână* (R 677).

697 Fasole verde cu roșii*

1,5 kg fasole grasă, 1 ceapă, 2 linguri ulei, 4 roșii sau bulion, 1 linguriță făină, verdeață tocată, sare

Se curăță fasolea, de preferință fasole grasă. Se pune în apă fierbinte să dea câteva clocote. Se prăjește în ulei o ceapă tocată, se pune făina și se stinge cu apă. Se adaugă roșiile curățate de pielițe sau bulion, verdeață și fasolea scursă de apă. Se potrivește de sare și se dă la cuptor.

698 Fasole verde cu omletă la cuptor

1 kg fasole, 3 ouă, 1 lingură făină, 3 linguri lapte, 2 linguri unt, sare

Se curăță fasolea și se fierbe. Se scurge și se așază cu unt într-o formă rezistentă la foc. Separat se bat ouăle ca pentru omletă, cu făină și lapte sau cu smântână. Se potrivește compoziția de sare. Se toarnă peste

fasole și se dă mâncarea la cuptor. Se ține până se prinde ca o omletă. Se servește în formă.

699 Sufleu de fasole verde

750 g fasole fidea, 3 linguri unt, 2 linguri făină, 1½ ceașcă lapte sau apă, 3 linguri șvaițer sau parmezan ras, 3 ouă, sare

Se fierbe fasolea în apă clocotită cu puțină sare. Se scurge, se așază cu unt într-o formă rezistentă la foc, care se ține în cuptor, la foc slab, până iese umezeala din fasole. Separat se toarnă 2 linguri nu prea pline de făină peste 2 linguri de unt topit, fierbinte. Se amestecă fără să se rumenească și se stinge cu lapte sau apă. Se lasă sosul să fiarbă până se îngroașă bine și se desprinde de pe cratiță. Se dă la o parte. Când s-a răcorit puțin, se adaugă 2 linguri de brânză rasă și gălbenușurile pe rând. Se potrivește de sare. La sfârșit se adaugă albușurile spumă. Se toarnă compoziția peste fasole, se stropește cu unt, se presară brânză rasă și se dă la cuptor o oră. Se servește sufleul îndată ce a crescut frumos.

700 Fasole boabe, fiartă*

500 g fasole uscată, 1 ceapă, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, 1 foaie dafin, sare

Se alege fasolea și se spală. Înainte de a fi pusă la fiert se ține 2 ore în apă călduță. Se scurge și se pune într-o oală cu apă rece care să o cuprindă bine. Se pune pe foc mic, ca să înceapă să fiarbă cu încetul. După ce dă în clocot, se scurge și se pune din nou la foc potrivit, cu altă apă fierbinte. Se adaugă o ceapă, zarzavatul și o foaie de dafin. Se fierbe pe foc mic; numai astfel rămân boabele întregi. Către sfârșit se pune sarea. Se servește caldă sau rece, cu murături. Când se așază în castron sau în farfurie, se scot zarzavatul și foaia de dafin. Dacă fasolea este mai veche, se moaie în apă din ajun.

701 Fasole boabe cu slănină

500 g fasole uscată, 1 pahărel vin roșu, 1 ceapă, untură [sau ulei] pentru prăjit, 100 g slănină afumată, 1 lingură bulion, 1 fir pătrunjel, 1 foaie dafin, sare

Se alege fasolea cu bobul mare. Se ține, înainte de a fi pusă la fiert, 2 ore în apă abia călduță. Se scurge și se pune într-o oală cu apă rece care să o acopere de un deget. Se pune oala pe foc mic, ca să înceapă să fiarbă cu încetul. Când dă în clocot, se scurge și se pune din nou la foc cu apă fierbinte în aceeași cantitate cu apa vărsată. Se adaugă un pahărel de vin roșu. Se lasă să fiarbă la foc potrivit și se ia spuma. Se prăjește în untură [sau ulei] o ceapă tăiată mărunt și se pune în oală după ce fasolea a început să fiarbă, împreună cu slănina afumată tăiată mărunt, o

lingură de bulion, un fir de pătrunjel și o foaie de dafin; către sfârșit se pune sarea. Fasolea, după soi, trebuie să fiarbă între o oră jumătate și două ore. Dacă scade prea mult în timpul fiertului se mai adaugă puțină apă clocotită. Se servește fierbinte.

702 Iahnie de fasole*

500 g fasole uscată, 3 cepe, 2 linguri ulei, 1 lingură bulion, 1 fir pătrunjel, 1 foaie dafin, sare

Se alege fasolea și se fierbe după cum am arătat mai sus. Se prăjește în ulei ceapa tăiată peștișori, se amestecă cu fasolea, se adaugă bulion, un fir de pătrunjel și o foaie de dafin. Se lasă să dea câteva clocote împreună, iar spre sfârșit se adaugă sarea. Nu trebuie lăsată să scadă prea tare. Iahnia se servește răcorită.

703 Fasole bătută*

500 g fasole uscată, 2 cepe, 2 linguri ulei, sare, 1 căpățână usturoi

Se alege fasolea și se fierbe (R 700). Dacă fasolea este nouă nu trebuie ținută în apă mai înainte. Se trece prin sită cât este fierbinte și se bate la foc până crește. Se servește cu ceapă prăjită în ulei sau cu mujdei de usturoi și mămăliguță.

704 Mazăre verde înăbușită

1 kg mazăre verde boabe, 1 lingură unt, 1 linguriță zahăr, sare

Mazărea pentru gătit trebuie să fie proaspătă, altfel nu este gustoasă. Se alege mazărea și se pune la foc cu o lingură de unt. Se acoperă, se ține să fiarbă înăbușit, la foc mic. Din când în când se adaugă câte o lingură de apă. Se pune sare și o linguriță de zahăr. Se servește cu friganele sau cu crochete.

705 Mazăre verde englezească

1 kg mazăre verde boabe, 1 l apă, 50 g unt proaspăt, 1 linguriță zahăr, mărar tocat, sare

Se alege mazărea, se pune la fiert în apă clocotită cu un praf de sare. Trebuie să fiarbă circa ½ oră, nu însă la foc mare. Când este gata se scurge și se lasă o clipă la foc foarte mic, ca să nu mai aibă deloc apă. Se pune sare, o linguriță de zahăr, mărar verde tocat și înainte de a o servi la masă unt proaspăt.

706 Mazăre verde gătită franțuzește

1 kg mazăre verde boabe, 1 salată verde, 10–12 fire arpagic, 3 linguriță zahăr, 1 lingură unt, sare, ½ pahar apă

Se alege mazărea și se pune într-o cratiță cu o căpățână de salată verde tânără, tăiată în patru, 10–12 fire de arpagic curățate, 3 linguriță de zahăr, o lingură de unt, sare și o jumătate pahar de apă. Se pune cratița acoperită să fiarbă la foc bun. Din când în când se mișcă cratița, ca să nu se prindă. Se ține vreo 40 de minute. Când mazărea e gata, se adaugă puțin unt proaspăt. Se servește cu friganele sau lângă o friptură.

707 Mazăre verde cu slănină

1 kg mazăre verde boabe, 10–12 fire arpagic, 150 g slănină, ½ lingură făină, 1 lingură unt, sare

Se alege mazărea. Se prăjesc ușor cu puțin unt arpagicul și slănina fiartă, tăiată în cuburi mici. Când sunt puțin rumenite, se pune și mazărea. Între timp se face un rântaș din unt cu făină. Se stinge cu o ceașcă de apă. Se toarnă sosul peste mazăre, se lasă să fiarbă ½ oră. Se potrivește mâncarea de sare, se servește cu crochete.

708 Sufleu de mazăre

500 g mazăre verde boabe, în rest aceleași cantități ca la sufleul de fasole verde

Se pregătește la fel ca *sufleul de fasole verde* (R 699).

709 Mazăre verde păstăi înăbușită

1 kg mazăre păstăi, 1 lingură unt, 1 linguriță zahăr, sare

Se curăță păstăile de mazăre ca și fasolea verde, apoi se pregătește ca *mazărea verde înăbușită* (R 704).

710 Mazăre bătută*

500 g mazăre uscată, 3 cepe, 1 cartof, sare, 2 linguri ulei, 1 căpățână usturoi

Se alege mazărea uscată. Se spală și se lasă să stea 2 ore în apă călduță. Se scurge și se pune cu apă rece la foc potrivit, ca să înceapă să fiarbă cu încetul. Se ține circa 2 ore. Se adaugă de la început o ceapă și un cartof. Când mazărea este bine fiartă și mai ales foarte scăzută, se trece, fierbinte, prin sită: se pune iarăși într-o oală și se bate la foc foarte slab până crește și se face spumoasă. Se potrivește de sare. Se servește cu ceapă prăjită în ulei sau cu mujdei de usturoi.

711 Bob verde

1 kg bob, 3 cepe, 1 lingură unt sau untură, 100 g slănină (facultativ), 1 linguriță făină, sare

Se alege bobul, se spală și se moaie în apă de cu seară. A doua zi se scurge și se pune la fiert cu apă călduță. După primele clocote se scurge apa, se curăță de hoaspe care sunt foarte indigeste și se pune din nou la fiert cu apă fierbinte. Se prăjește într-o tigaie ceapa tăiată mărunt cu unt sau untură. După gust se adaugă și puțină slănină tăiată în cuburi. Se presară făina și se stinge cu o ceașcă de apă sau zeamă de carne. Se scurge bobul de apă și se pune în sos să fiarbă ½ oră. Se potrivește de sare, se servește cu friganele.

712 Bob bătut*

500 g bob, 2 cepe, sare, 2 linguri ulei, 1 căpățână usturoi

Se alege bobul și se curăță de hoaspe ca mai sus, se pregătește apoi la fel ca *mazărea bătută* (R 710).

713 Linte fiartă

500 g linte, 1 ceapă, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, 50 g unt proaspăt, sare

Se alege lintea cu grijă, bob de bob, ca să nu aibă pietricele prin ea. Se ține 2 ore în apă călduță. Se pune la fiert în apă rece cu o ceapă și zarzavat. Trebuie să fiarbă cu încetul ca să nu se terciuiască. Sare se pune numai la sfârșit, când lintea este aproape fiartă, altfel rămâne tare. Când este gata, se scurge și se adaugă o bucată de unt proaspăt. Untul trebuie să fie tăiat în bucăți mici, ca să se topească repede. Se amestecă, se servește fierbinte.

714 Linte cu slănină

500 g linte, în rest aceleași cantități ca la fasole boabe cu slănină, *fără vin*

Se alege, se fierbe și se pregătește la fel ca *fasolea boabe cu slănină* (R 701). Nu se pune însă vin în mâncarea de linte.

715 Linte bătută*

500 g linte, sare, 2 cepe, 2 linguri ulei

Se pune lintea la fiert, la fel ca mai sus (R 713). Se scurge, se trece fierbinte prin sită. Se pune din nou în cratiță și se bate la foc foarte slab până se face spumoasă. Se mai adaugă câte puțină apă în care a fiert, ca să nu fie prea groasă. Se servește cu ceapă prăjită în ulei. Când mâncarea nu e de post, se pot adăuga la fiert câteva felii de slănină afumată tăiate mărunt, iar înainte de a fi servită se poate amesteca cu puțin unt proaspăt.

716 Chiftele de linte

250 g linte, 1 felie pâine, 1 ceapă mică, 1 ou, sare, piper, 1 lingură făină, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se fierbe lintea după cum am arătat mai sus (R 713). Se scurge bine. Se trece prin mașină, adăugând o felie mai groasă de pâine, muiată în apă și stoarsă, ceapa prăjită în untură [sau ulei], un ou, sare, piper. Se fac cu mâna chiftele care se dau prin făină și se prăjesc în grăsime. Sunt gustoase și pot fi servite în locul chiftelelor de carne.

717 Roșii umplute cu orez*

12 roșii potrivit de mari, 3 cepe, 1 ceașcă orez, 2 linguri ulei, verdeață, sare, piper. Pentru sos: *miezul de la roșii, 1 ceapă, 1 lingură ulei, 1 linguriță făină, 1 linguriță zahăr, sare*

Se aleg roșii netede, rotunde și potrivit de mari. Se taie un căpăcel în partea unde a fost codița, se scoate miezul cu semințele cu grijă, ca să nu spargem roșiile, și se pun cu gura în jos să se scurgă. Se prăjește în ulei ceapa tăiată mărunt. Se adaugă orezul și când începe să se îngălbenească se stinge cu apă. Se ține câteva minute pe foc să înflorească (adică să înceapă să se umfle). Se dă la o parte, se adaugă verdeață tocată, sare și piper. Se umplu roșiile. Se așază într-o cratiță cu un sos făcut dintr-o lingură de ulei (în care s-a prăjit o ceapă tocată), miezul scos din roșii, făină, zahăr și sare. Se dă mâncarea la cuptor să fiarbă puțin, la foc potrivit. Roșiile trebuie să rămână întregi, frumoase.
Tot atâta de gustoase sunt și roșiile umplute cu arpacaș. Se fac la fel, arpacașul însă trebuie muiat în apă de cu seară, ca să fiarbă mai repede.

718 Roșii umplute cu franzelă*

6 roșii mari, 200 g miez de franzelă, 2 roșii mijlocii, verdeață, sare, piper, 1 cățel usturoi, 1 lingură pesmet, 2 linguri ulei

Se aleg roșii mari, frumoase, se taie în două și li se scot semințele. Se sărează și se așază într-o farfurie rezistentă la foc, în care s-a turnat puțin ulei. Separat se freacă miezul de pâine cu 2 roșii curățate de pieliță și fără sâmburi, puțină verdeață, sare, piper și un cățel de usturoi. Se umplu jumătățile de roșii, se presară pesmet, se stropesc cu puțin ulei și se dau la cuptor.

719 Roșii umplute cu ciuperci (1)

6 roșii mari, 300 g ciuperci, 2 cepe, 2 linguri ulei, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 lingură bulion de ardei, 1 cățel usturoi, 1 lingură pesmet, ½ lingură bulion de roșii, 1 linguriță zahăr, sare, piper

Se pregătesc roșiile ca mai sus. Se lasă să se scurgă. Se prăjește în ulei ceapa tocată mărunt. Se spală ciupercile și se toacă. Se pun în cratiță cu ceapa, se adaugă sare, piper. Se amestecă și, când ciupercile încep să se moaie, se adaugă zeama de carne, o lingură de bulion de ardei, usturoiul sfărâmat și o lingură bună de pesmet. Se amestecă pe foc până când compoziția devine destul de groasă. Se umplu roșiile și se presară cu pesmet. Se pun la cuptor cu o lingură de ulei și puțin bulion de roșii subțiat și amestecat cu o linguriță de zahăr. Se servesc reci. În loc de ulei se pot pregăti cu unt, și atunci se servesc calde.

720 Roșii umplute cu ciuperci (2)

6 roșii mari, 300 g ciuperci, 1 lingură unt, ½ lingură bulion de roșii, 1 gălbenuș, sare, 1 lingură pesmet, 25 g unt proaspăt

Se aleg roșii frumoase și foarte proaspete. Se opăresc, se curăță de coajă, li se scot semințele, se lasă la scurs. Între timp se curăță ciupercile, se taie mărunt și se pun într-o cratiță la foc cu o lingură de unt și sare. Se țin până scade toată zeama pe care o lasă. Se dau la o parte și se amestecă cu puțin bulion de roșii și un gălbenuș. Se potrivesc de sare. Se umplu roșiile cu ciuperci, se presară cu pesmet fin și se pune deasupra fiecăreia câte o bucățică de unt. Se dau câteva minute la cuptor, se servesc fierbinți.

721 Roșii umplute cu sufleu de brânză

6 roșii mari, 2 ouă, 1 lingură făină, 2 linguri unt, 1½ ceașcă lapte sau apă, 3 linguri parmezan ras, sare

Se aleg roșii rotunde, frumoase, se taie în două în lățime, se scobește miezul. Se lasă cu gura în jos, să se scurgă. Se prăjește ușor făina cu o lingură de unt, se stinge cu lapte. Se face un sos destul de gros, la care se adaugă 2 linguri de parmezan ras, gălbenușurile, sare și la urmă albușurile bătute spumă. Se așază roșiile într-o formă cu marginile joase, unsă bine cu unt, se pune în fiecare câte o lingură bună de umplutură, se presară parmezan și se dau la cuptor, la foc potrivit. Se servesc în formă.

722 Ardei umpluți cu orez*

12 ardei, în rest aceleași cantități ca la roșii umplute cu orez

Se spală ardeii, se scoate capacul din jurul codiței și se pregătesc la fel ca *roșiile umplute cu orez* (R 717). În orez se poate adăuga un morcov ras pe răzătoarea mică. După ce s-au așezat în cratiță, înainte de a turna sosul, se lasă să se rumenească puțin în ulei, întorcându-i pe o parte și pe alta. Se toarnă sosul de roșii și se dau la cuptor. Se servesc reci.

723 Ardei umpluți cu arpacaș*

Se fac la fel ca *ardeii umpluți cu orez*; arpacașul se moaie în apă de cu seară și se ține ceva mai mult la fiert, ca să nu rămână bobul tare.

724 Ardei umpluți cu vinete

12 ardei, 3 vinete mijlocii, 1 felie pâine, 1 ceapă, 1 ou, 1 lingură făină, sare, piper, untură [sau ulei] pentru prăjit. Pentru sos: *500 g roșii, 1 linguriță făină, 1 linguriță zahăr, sare, 1 frunză țelină*

Se scot cotoarele de la ardei și se curăță de semințe. Se coc vinetele ca pentru salată; se toacă împreună cu puțin miez de pâine albă muiat în lapte și o ceapă tocată, prăjită. Se adaugă un ou, sare, piper și făină. Se umplu ardeii cu această compoziție, se moaie capătul în puțină făină și se prăjesc în untură [sau ulei]. Se așază în cratiță cu un *sos de roșii* (R 104) și se dau la cuptor să fiarbă încet.

725 Pilaf de ardei*

6 ardei grași, în rest aceleași cantități ca la pilaf de praz

Se pregătește la fel ca *pilaful de praz* (R 771), înlocuind prazul cu câțiva ardei grași tăiați ca fideaua și înăbușiți în ulei. Se adaugă și puțin mărar tocat.

726 Vinete împănate (Imambaialdî)*

6 vinete potrivite, 4 cepe, 1 morcov, 1 pătrunjel, ½ țelină, 1 ardei gras, ¼ varză, 6 căței usturoi, frunze și cozi de țelină, 2 linguri ulei. Pentru sos: *2 linguri bulion sau 300 g roșii, 1 linguriță făină, 1 lingură ulei, 1 linguriță zahăr*

Se aleg vinete proaspete și mai mici. Se taie capătul dinspre coadă, apoi cu un cuțit mic se despică fiecare vânătă în lungime, în patru, fără s-o desfacem până la capăt. Se țin vreo 10 minute în apă clocotită. Se scot, se sărează, se așază una lângă alta pe un fund de lemn, iar deasupra se pune alt fund, cu greutăți pe el. Se țin astfel la teasc ½ oră, să se scurgă și să iasă amăreala din ele. Între timp se taie ceapa pestișori și se rumenește în ulei. Se taie ca fideaua tot zarzavatul și se prăjește de asemenea în ulei. Când zarzavatul s-a muiat, se umplu vinetele prin despicături, adăugând și câte un cățel de usturoi, se leagă cu frunze opărite de țelină și se așază într-o cratiță. Dacă mai rămâne zarzavat, se pot umple și câțiva ardei grași, care se așază printre vinete. Se face un sos din puțin ulei, bulion sau câteva roșii date prin sită, sare, piper, o linguriță de zahăr și făină. Se toarnă sosul în cratiță și se lasă mâncarea să fiarbă înăbușit, la foc potrivit, ½ oră. Se servește rece.

727 Vinete grecești*

3 vinete mijlocii, 1 lingură făină, 3 căpățâni usturoi, 500 g roșii, 3 linguri ulei, 1 linguriță zahăr, sare

Se aleg vinete mijlocii, se taie felii, se opăresc câteva minute în apă clocotită și se țin 20 de minute sub teasc. Se scurg, se dau prin făină și se rumenesc în ulei la foc mijlociu, încetul cu încetul, ca să fie bine pătrunse. Se curăță usturoiul, se prăjește ușor cu puțin ulei, se adaugă roșiile fără coajă, zahărul și sarea. Se lasă să fiarbă acoperit până când usturoiul începe să se moaie. Se așază feliile de vinete frumos pe farfurie, iar la mijloc se toarnă sosul de roșii cu usturoi. Mâncarea este gustoasă dacă este pregătită cu ulei mult.

728 Vinete cu brânză la cuptor

3 vinete mijlocii, 3 linguri făină, 4 linguri unt sau untură, 1½ ceașcă lapte, 100 g brânză rasă, sare, 1 linguriță pesmet, unt proaspăt (cât o nucă)

Se pregătesc vinetele ca mai sus, dar se prăjesc în unt sau untură. Separat se face un sos alb din două linguri de unt și două de făină, care se stinge cu lapte. Se adaugă brânza rasă și se potrivește de sare. Într-o formă rezistentă la foc se așază, alternând, rânduri de vinete și de sos. Deasupra se presară pesmet și se pun câteva bucățele de unt. Se dau vinetele la cuptor până încep să se rumenească.

729 Vinete umplute cu orez

6 vinete mijlocii, ½ ceașcă orez, 500 g roșii, 1 ceapă, 1 cățel usturoi, 1 linguriță zahăr, sare, piper, 2 linguri ulei, 2 linguri parmezan ras

Se aleg vinete potrivit de mari. După ce s-a tăiat capătul dinspre coadă, se taie vinetele în două, în lungime. Se pun în apă clocotită și se țin un sfert de oră. Se scot, se sărează și se așază pe masa de lemn, deasupra punându-se un fund cu greutăți pe el. Se țin așa ½ oră să se scurgă. Între timp, se prăjește o ceapă tăiată mărunt cu o lingură de ulei. Se adaugă roșiile tăiate bucăți, usturoiul, zahărul, sarea, piperul. Se lasă totul să fiarbă până se face un sos bine scăzut. Se trece prin sită. Se fierbe în apă ½ ceașcă de orez. Se scobesc jumătățile de vinete, se toacă miezul, se amestecă cu orezul scurs de apă și o parte din sos. Se unge cu ulei o formă cu marginile joase și se așază vinetele; se pune cu o lingură umplutura în fiecare, se presară parmezanul ras și se dau la cuptor, la foc potrivit. Când sunt gata, se toarnă împrejur sosul de roșii care a mai rămas. Aceeași mâncare se poate pregăti cu unt și atunci se servește caldă.

730 Vinete umplute la cuptor

6 vinete mijlocii, 1 lingură făină, 3 linguri brânză rasă, 2 ouă, 1 ceașcă lapte, 2 linguri unt

Se pregătesc vinetele la fel ca mai sus. După ce au stat ½ oră la teasc, se scobește miezul și vinetele se așază într-o formă unsă cu unt. Dintr-o lingură de unt și una de făină se face un rântaș care se stinge cu puțină apă sau lapte. Se amestecă rântașul cu 2 linguri de brânză, miezul de la vinete bine tocat, gălbenușurile, sare și la urmă albușurile spumă. Cu o lingură se umplu vinetele cu această compoziție, se presară brânză rasă și se dau la cuptor, la foc bun. Se servesc în formă.

731 Vinete portugheze

4 vinete mijlocii, 150 g brânză telemea (sau șvaițer), 2 linguri făină, ulei pentru prăjit, 2 cepe, 500 g roșii, 1 cățel usturoi, cimbru, foaie de dafin, sare, piper, 1 linguriță zahăr, 1 lingură unt, 1 lingură pesmet

Se aleg vinete mijlocii. Se taie felii și se opăresc; se scurg, se sărează și se pun pe un fund de lemn, cu un teasc deasupra, să stea vreo 20 de minute. Se înfierbântă o lingură de unt și se prăjesc cepele tăiate mărunt. Se adaugă roșiile tăiate în două, un cățel de usturoi, cimbru, foaie de dafin, sare, piper și zahăr. Se lasă să fiarbă înăbușit ½ oră, până când sosul se îngroașă. Se șterg feliile de vinete. Se dau prin făină și se prăjesc în ulei. Se trece sosul prin sită, se pun câteva linguri pe fundul unei forme rezistente la foc și deasupra câteva feliuțe subțiri de telemea sau șvaițer. Se așază apoi feliile de vinete și se repetă, punând sos, felii de brânză și vinete. Când totul este așezat, se toarnă deasupra sosul care a mai rămas, se presară brânză rasă amestecată cu pesmet, se stropește cu unt și se dă la cuptor, la foc iute. Se servesc vinetele în formă.

732 Mâncare de vinete cu roșii și ardei*

3 vinete mijlocii, 1 kg roșii, 2 cepe, 6 ardei grași, 3 căței usturoi, 3 linguri ulei, mărar, pătrunjel verde, sare, piper

Se taie roșiile felii. Se așază un rând pe fundul cratiței, apoi se pune un rând de ceapă crudă, tăiată peștișori (felii subțiri). Se taie în patru vinetele, se opăresc, se scurg, se așază peste ceapă, iar deasupra se pun ardei grași tăiați rotocoale. Peste ardei se pun câțiva căței de usturoi tăiați în două, mărar, pătrunjel tocat, sare și piper (facultativ). Deasupra se așază restul de roșii tăiate felii. Se acoperă cratița cu capacul și se lasă să fiarbă la foc mic. Când începe să lase apă, se adaugă uleiul. Se mișcă cratița din când în când, ca să se controleze dacă nu s-a prins conținutul de fund. Se dă la cuptor până când mâncarea este complet scăzută. Se lasă să se răcească în cratiță și se răstoarnă ca o budincă.

733 Vinete prăjite

3 vinete mijlocii, 2 linguri făină, 150 g brânză telemea (sau șvaițer), 1 gălbenuș, untură [sau ulei] pentru prăjit vinetele. Pentru aluat de clătite: *1 ou, ½ ceașcă făină, ½ ceașcă lapte, sare, unt topit pentru uns tigaia*

Se aleg vinete mijlocii, se taie felii, se opăresc și se sărează. După ce au stat sub teasc 20 de minute, se scurg, se șterg, se dau prin făină și se prăjesc în untură [sau ulei] fierbinte. Dinainte avem pregătit un aluat de *clătite* (R 939); separat frecăm brânza rasă cu un gălbenuș, astfel încât pasta să fie potrivit de legată. Se iau câte 2 felii de vinete, se pune între ele puțină brânză, apăsând ca să fie bine unite. Se dau prin aluatul de clătite și se rumenesc în untură [sau ulei] mult, fierbinte. Se servesc lângă legume sau simple, cu un sos de roșii.

734 Vinete coapte cu brânză

6 vinete mijlocii, 200 g brânză (șvaițer), 2 linguri unt, 1 linguriță pesmet, sare

Se aleg vinete mijlocii. Se coc la fel ca pentru *salata de pătlăgele vinete* (R 81), având grijă să fie cât mai albe. Nu se toacă. Se dă sare. Se unge o formă cu unt, se așază felii subțiri de șvaițer, deasupra se pun trei vinete întregi, întinzându-le cu cuțitul, ca să formeze un strat, se pune unt, apoi iar șvaițer și vinete. Deasupra se presară brânză rasă amestecată cu puțin pesmet, se stropește cu unt și se dă la cuptor, la foc iute. Se servesc vinetele în formă.

735 Chiftele de vinete cu sos de roșii

3 vinete mijlocii, 2 ouă, 2 linguri făină, sare, piper, 3 linguri ulei. Pentru sos: *500 g roșii, 1 ceapă, 1 linguriță zahăr, sare*

Se coc vinetele, se curăță și se așază pe un fund înclinat să se scurgă. Se toacă și se amestecă apoi cu ouăle, sare, piper și făină, astfel încât compoziția să fie potrivit de moale. Se ia cu lingura din compoziție și se dă drumul chiftelelor în uleiul încins, prăjindu-le pe o parte și pe alta. Separat se fierb câteva roșii, se trec prin sită și se amestecă pulpa cu puțină ceapă prăjită. Se pune sare și o linguriță de zahăr. Se ține să dea câteva clocote. Se așază chiftelele în sosul de roșii și se lasă la foc foarte mic să fiarbă foarte încet, ca să nu se sfărâme. Se servesc calde sau reci.

736 Bame grecești*

1 kg bame, 3 cepe, 500 g roșii sau 2 linguri bulion, 1 ceașcă oțet sau borș, 1 linguriță făină, 1 linguriță zahăr, sare, 3 linguri ulei

Bamele trebuie să fie tinere și proaspete. Li se rup codițele și se opăresc cu borș sau cu oțet îndoit cu apă. Se țin astfel un sfert de oră, se scurg și se spală în 2–3 ape reci. Se prăjesc ușor în ulei cepele tăiate mărunt, se presară făină, se stinge cu apă. Se adaugă bulion sau roșii curățate de semințe, zahăr și sare. Se pun bamele în sos și se țin să fiarbă încet, ca să nu se sfărâme. Se servesc reci.

737 Anghinare fierte*

Anghinare, zeamă de lămâie, apă, sare

Se aleg anghinare tinere și foarte proaspete. Se rupe coada — nu se taie — ca să se smulgă în același timp și părțile fibroase de pe fund. Se rup foile mai mici dimprejur, se îndreaptă cu un cuțit atât vârful frunzelor, cât și fundul anghinarei, rămas ațos după ce s-a rupt coada. Se freacă fundul cu lămâie, căci altfel se înnegrește. Se pun anghinarele astfel pregătite să fiarbă într-o oală cu apă clocotită, sărată. Se țin vreo trei sferturi de oră. Se cunosc că sunt fierte atunci când, trăgând de o frunză, se desface ușor. Se scurg, se scot câteva frunze dinăuntru, apoi, cu o linguriță, se scoate tot smocul păros din mijloc. Se servesc fierbinți cu *sos olandez* (R 107) sau reci, cu sos de muștar, oțet și ulei.

738 Anghinare umplute cu orez

Se pregătesc întocmai ca *anghinarele umplute* cu carne (R 362), înlocuind carnea cu o umplutură făcută din orez, ca la *vinete umplute cu orez* (R 729).

739 Conopidă cu unt

2 conopide mari, 50 g unt, 1 lingură pesmet, sare

Se aleg conopide cu floarea albă și frumoasă. Se taie coada cât mai aproape de căpățână. Cu un cuțit mic se desprind toate frunzulițele din jurul conopidei. Se spală în apă rece și se pun la fiert într-o oală cu apă clocotită, sărată. Se fierb circa ½ oră acoperit, la foc iute. Conopida se fierbe totdeauna aproape de ora mesei, deoarece stând în apă se înroșește. Când este gata, se scurge bine de apă, se așază pe farfurie, se toarnă deasupra unt topit și se presară pesmet puțin rumenit. Se poate servi și cu sos de roșii, *sos olandez* (R 107) sau *sos alb* (R 113), ultimul pregătit cu apa în care a fiert conopida. Această apă nu se aruncă, deoarece poate servi la pregătirea unei supe de zarzavat foarte gustoase.

740 Conopidă la cuptor (1)

1 conopidă mare (sau 2 mijlocii), ½ lingură făină, 2 linguri unt, 1 ceașcă lapte, 2 linguri smântână, 3 linguri parmezan ras, 1 linguriță pesmet, sare

Se desface o conopidă mare, frumoasă, se rup buchetele, se taie la fiecare codița și frunzele mici, verzi, dimprejur. Se spală, se fierbe în apă clocotită cu sare și se scurge bine. Se așază într-o formă unsă cu unt. Cât timp fierbe conopida, se face un *sos alb* (R 113) din ½ lingură de unt cu ½ lingură de făină. Se stinge cu o ceașcă de lapte sau cu apă în care a fiert conopida. Se ține puțin să fiarbă, dar fără să se îngroașe, rămânând ca o smântână. Dacă trebuie se mai adaugă lapte. Când este gata, se amestecă sosul cu smântâna și cu 2 linguri de parmezan ras și se toarnă sosul peste conopidă încetul cu încetul, ca să intre printre buchete. Se presară cu parmezan ras amestecat cu puțin pesmet, se stropește cu unt. Se dă la cuptor iute, până se rumenește deasupra.

741 Conopidă la cuptor (2)

1 conopidă mare, 1 ceașcă smântână, 3 ouă, 1 linguriță făină, 1 lingură unt, 1 lingură brânză rasă, 1 lingură pesmet

Se spală o conopidă frumoasă și se fierbe ca mai sus. Se bat ouăle, se amestecă bine cu smântâna, făina și sarea. Se unge o formă rezistentă la foc cu unt și se presară pesmet prăjit. Se așază buchetele de conopidă, deasupra se toarnă sosul, se mai pun câteva bucățele de unt, se presară brânză rasă și se dă la cuptor.

742 Conopidă cu ciuperci la cuptor

1 conopidă mare, 200 g ciuperci, 2 linguri făină, 2 linguri unt, 1½ ceașcă lapte, 1 gălbenuș, zeamă de lămâie, unt proaspăt (cât o nucă), 2 linguri brânză (șvaițer sau parmezan ras), sare

Se fierbe o conopidă frumoasă în apă cu sare. Când este gata, se desfac buchetele. Între timp se curăță ciupercile, se taie felii subțiri și se înăbușă cu puțin unt. Separat se face un sos dintr-o lingură de unt cu 2 linguri de făină și se stinge cu 2 cești de lapte sau de apă în care a fiert conopida. Când este fiert și potrivit de gros, se amestecă sosul cu un gălbenuș și cu puțină zeamă de lămâie. Se potrivește de sare. Se unge cu unt o formă rezistentă la foc, se așază câteva buchete de conopidă într-un strat cât mai egal, se presară brânză rasă, un rând de ciuperci, iar deasupra restul de conopidă. Se toarnă apoi sosul de făină. Se mai presară puțină brânză, se pun câteva bucățele de unt și se dă la cuptor până începe să se rumenească. Se servește în formă.

743 Piuré de conopidă

1 conopidă mare, 3 cartofi, 2 linguri unt, 1 ceașcă lapte, sare

Se fierbe conopida împreună cu cartofii curățați. Se trece totul prin sită și se face la fel ca *piureul de cartofi* (R 642). În loc de lapte se poate adăuga, înainte de a servi, o lingură sau două de smântână groasă.

744 Sufleu de conopidă

1 conopidă mare, 3 ouă, ½ lingură făină, 1 ceașcă lapte, 3 linguri parmezan ras, 2 linguri unt, unt proaspăt (cât o nucă), sare

Se fierbe conopida, se scurge, se trece prin sită. Separat se prăjește ușor făina cu o lingură de unt și se stinge cu lapte sau cu apă. Se ține să fiarbă până se îngroașă ca o smântână. Se amestecă acest sos, puțin răcorit, cu conopida, se adaugă 2 linguri de parmezan ras, gălbenușurile, o bucățică de unt proaspăt și la urmă albușurile bătute spumă. Se potrivește de sare. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt. Se presară parmezan ras. Se dă la cuptor la foc potrivit și se ține până crește și se rumenește frumos deasupra. Sufleul se poate pregăti la fel din dovlecei.

745 Varză de Bruxelles cu unt

1 kg varză, 2 linguri unt, sare

Se alege varză cât mai mică, aceasta fiind o dovadă că este tânără. Se curăță verzișoarele de frunzele galbene, se spală în mai multe ape și se pun la fiert în apă clocotită, care trebuie să le cuprindă bine. Se pune sare. Se fierb la foc iute un sfert de oră. Se scurg, se pun într-o cratiță cu o lingură de unt și se mai țin un sfert de oră, până când le pătrunde untul. Se mișcă cratița, ca să nu se prindă verzișoarele de fund. Înainte de a servi, se mai adaugă 2–3 bucățele mici de unt proaspăt. Se servesc ca garnitură la friptură.

746 Varză de Bruxelles cu brânză

1 kg varză, 2 linguri unt, sare, 3 linguri brânză rasă (parmezan)

Se fierbe varza în apă cu sare și se scurge. Se unge cu unt o formă rezistentă la foc, se presară brânză rasă. Se așază varza, punând între rânduri puțină brânză rasă și unt. Se presară și deasupra brânză, se stropește cu unt, se dă la cuptor câteva minute, până se rumenește.

747 Varză de Bruxelles la cuptor

1 kg varză, în rest aceleași cantități ca la conopidă la cuptor

Se fierbe varza, se scurge și se pregătește precum *conopida la cuptor* (R 740), cu sos alb sau numai cu smântână.

748 Varză roșie înăbușită

1 varză de circa 1 kg, 1 ceapă, 1 linguriță făină, 1 pahărel vin roșu, 2 linguri unt sau untură (ideal, de gâscă), sare

Se taie o varză roșie ca fideaua. Separat se prăjește ceapa tăiată mărunt în unt sau untură. Se adaugă varza, se presară făină, se toarnă un pahărel de vin roșu. Se potrivește de sare și se lasă să fiarbă înăbușit cam 2 ore.

749 Varză dulce călită(*)

1 varză de 1 kg, 3 linguri untură (ideal, de gâscă) [sau ulei], 10 boabe piper, sare

Se înfierbântă untură [sau ulei] într-o cratiță. Se taie varza ca fideaua, se pune în cratiță și se ține pe foc potrivit să se rumenească încet vreo oră. Din când în când se amestecă cu lingura, ca să nu se prindă de fund, și se toarnă câte o lingură de apă dacă trebuie. Se potrivește de sare și se adaugă boabele de piper. După gust, dacă dorim să acrim varza, se toarnă puțin borș sau sare de lămâie dizolvată în apă.

750 Varză acră călită(*)

1 varză mare, 3 linguri untură (ideal, de gâscă) [sau ulei], 10 boabe piper

Dacă varza murată este prea acră, se spală întâi în apă. Se scurge bine de apă și se taie ca fideaua. Se pregătește apoi la fel ca *varza dulce călită* (v. mai sus). Când este aproape gata, se adaugă boabele de piper.

751 Varză acră cu măsline*

1 varză mare, 3 linguri ulei, 150 g măsline, 1 linguriță boia de ardei

Dacă varza murată este prea acră, se spală întâi în apă. Se scurge bine și se taie ca fideaua. Se prăjește în ulei ceapa tăiată mărunt și se adaugă varza. Când începe să se rumenească, se pune o linguriță de boia muiată într-o ceașcă de apă și se lasă să fiarbă înăbușit. La urmă se adaugă și câteva măsline, opărite 10 minute în apă clocotită. Dacă este nevoie, se mai adaugă din când în când puțină apă. Se potrivește de sare. Varza trebuie să fie scăzută.

752 Varză cu tăiței

1 varză mică, 300 g tăiței, 2 linguri unt, untură [sau ulei] pentru călit, sare, piper

Se taie ca fideaua o varză și se pune într-o cratiță cu untură [sau ulei], ținându-se până începe să se moaie. Se potrivește de sare și piper, aceasta netrebuind să lipsească. Între timp se fierb tăițeii (trebuie să fie cantități egale de varză și de tăiței), se scurg și se amestecă cu unt. Într-o

formă de sticlă rezistentă la foc, se așază un rând de varză, unul de tăiței și așa mai departe. Deasupra se pun bucățele de unt și se dă varza cu tăiței la cuptor să se rumenească.

753 Sarmale cu crupe de porumb

1 varză mare, 1 ceașcă crupe, 2 cepe, 2 linguri jumări, untură [sau ulei] pentru prăjit, sare, piper, 1 linguriță boia de ardei sau 1 lingură bulion de roșii, 2–3 bucăți șorici afumat

Crupele de porumb nu sunt altceva decât porumb măcinat, dar mult mai mare decât mălaiul obișnuit.
Sarmalele se pot face atât cu varză acră, cât și cu varză dulce. Aceasta din urmă se opărește înainte cu borș. Pentru 6 persoane ajunge o ceașcă de crupe, pentru că ele cresc mult la fiert. Se taie mărunt cepele și se prăjesc ușor cu untură [sau ulei]. Se adaugă jumările rămase de la topitul unturii sau o bucată de slănină afumată tăiată mărunt. Se pun crupele după ce au fost bine spălate și scurse și se sting cu o ceașcă de apă. Se amestecă mereu, ca să nu se lipească. Când încep să se umfle, se dau la o parte să se răcorească puțin. Se pune sare și piper. Se pregătește varza ca pentru *sarmale* obișnuite (R 371). Sarmalele de crupe se fac mari cam cât oul de găină. Varza care a rămas se taie ca fideaua, se așază pe fundul cratiței; se pun sarmalele, iar printre rânduri câteva bucăți de șorici afumat și fiert. Se toarnă apă sau borș când sarmalele sunt făcute cu varză dulce. Se poate adăuga și puțin bulion sau boia. Se lasă sarmalele să fiarbă la cuptor, înăbușit, vreo 2 ore. Sunt mai gustoase încălzite. La fel se pot pregăti cu mei în loc de crupe.

754 Sarmale cu orez*

1 varză mare, 2 cepe, 1 ceașcă orez, sare, piper, verdeață tocată, 1 linguriță boia de ardei sau 1 lingură bulion de roșii, 3 linguri ulei

Ca și cele cu carne, sarmalele cu orez se pot face din varză acră sau din varză dulce. Varza acră se spală cu apă rece, iar cea dulce se opărește cu borș. Se prăjește ușor în ulei ceapa tăiată mărunt. Când a început să se îngălbenească, se adaugă orezul ales și spălat. Se stinge cu o ceașcă de apă. Se pune sare, piper, verdeață tocată (după gust se poate adăuga o mână de stafide fără sâmburi, alese și spălate). Între timp se pregătește varza ca pentru *sarmale* obișnuite (R 371), se fac sarmale și se așază în cratiță, după ce s-a pus pe fund un rând de varză tăiată mărunt. Deasupra se mai pune un rând de varză. Se toarnă apă la cele făcute cu varză acră și borș la cele cu varză dulce. Se pun puțin bulion sau boia și două linguri de ulei. Se dau sarmalele la cuptor să fiarbă înăbușit circa 1 oră. Când orezul este fiert, se dau la o parte. Se servesc reci.

755 Sarmale de orez cu hribi/mânătărci*

Aceleași cantități ca mai sus, în plus 3 linguri hribi

Se pregătesc la fel ca *sarmalele cu orez*, doar că se adaugă la o ceașcă de orez 3 linguri pline de hribi, muiați de cu seară și tăiați mărunt.

756 Găluște de varză

500 g varză, 2 linguri brânză rasă, 2 linguri griș, 2 ouă, sare, piper, 1 lingură pesmet, 1 lingură unt

Se fierbe varza în apă cu sare, se scurge și se trece prin mașina de tocat. Se adaugă brânza rasă, grișul, ouăle, sarea, piperul. Se amestecă bine. Se pune la fiert într-o cratiță apă cu puțină sare și când dă în clocot se ia cu o linguriță din compoziție și se dă drumul găluștelor în apă. Se lasă să fiarbă la foc mic circa 20 de minute. Se scurg de apă, se așază pe farfurie, se toarnă o lingură de unt, se presară pesmet puțin rumenit și se servesc cu sos de roșii.

757 Pârjoale de varză

500 g varză, 1 felie pâine, 2 ouă, verdeață tocată, sare, piper, 1 lingură făină, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se fierbe varza, se scurge bine de apă, se trece prin mașina de tocat ori se toacă mărunt cu cuțitul, împreună cu o felie de pâine muiată și stoarsă. Se adaugă sare, piper, ouă și puțină verdeață tocată. Se fac pârjoale care se dau prin făină și se rumenesc în untură [sau ulei]. Se servesc cu cartofi și salată verde.

758 Chiftele de varză

500 g varză, 2 linguri unt, 2 ouă, 2 linguri smântână, 2 linguri făină (sau pesmet), sare, piper

Se taie în patru o varză mijlocie și se fierbe 10 minute. Se scurge bine de apă, se toacă mărunt și se înăbușă cu o lingură de unt. Când a tras tot untul, se dă la o parte să se răcorească puțin. Se freacă bine cu ouăle, smântâna și făina sau pesmetul, cu sare și piper. Se ia cu lingura din compoziție și se dă drumul chiftelelor într-o cratiță cu apă clocotită. Se fierb și se servesc cu unt topit sau cu smântână. Chiftelele se pot și prăji în untură [sau ulei], după care se servesc fierbinți, cu sos de roșii.

759 Varză la cuptor (1)

1 kg varză, 1 lingură făină, 3 linguri unt, 3 linguri parmezan ras, 1 ceașcă smântână, 1 lingură pesmet, sare

Se curăță o varză frumoasă de frunzele verzi. Se taie în două, apoi fiecare jumătate se taie în felii groase cât degetul. Se pun feliile în apă clocotită cu puțină sare să fiarbă 10 minute. Se scot pe o sită, să se scurgă bine de apă. Se dau prin făină și se prăjesc în unt. Nu trebuie rumenite, se țin numai până încep să se îngălbenească. Se unge bine o formă cu unt, se așază feliile de varză, iar printre ele se pune parmezan ras. Se toarnă deasupra smântână în care am pus un praf de făină și unul de sare și se presară parmezan ras amestecat cu pesmet. Se dă la cuptor, la foc potrivit; se ține până se rumenește frumos deasupra.

760 Varză la cuptor (2)

1 kg varză, 3 linguri unt, 2 cepe mijlocii, ½ ceașcă griș, 2 cești zeamă de carne, ½ lingură pesmet, 1 lingură parmezan ras, sare

Se curăță o varză frumoasă, se taie în patru și se fierbe ca mai sus. Se scurge foarte bine de apă, storcând-o cu mâna. Se toacă pe un fund de lemn, nu prea mărunt. Se înfierbântă o lingură de unt în care se rumenesc cepele tăiate mărunt, se adaugă varza, amestecând mereu până începe să se îngălbenească. Separat se prăjește ușor în unt grișul și se stinge cu zeamă de carne sau cu apă. Se lasă să fiarbă amestecând mereu; pasta trebuie să rămână mai mult moale. Se potrivește de sare. Se unge bine o formă cu unt, se așază un rând de varză, unul de griș și se repetă până când totul este așezat în formă. Se presară pesmet amestecat cu parmezan ras, se stropește cu unt topit, se dă la cuptor până se rumenește deasupra. Se servește cu smântână.

761 Budincă de varză

1 kg varză, 3 ouă, 2 linguri unt, 3 cepe, pătrunjel verde, 2 linguri pesmet, 2 linguri parmezan ras, unt proaspăt (cât o nucă), sare, piper

Se alege o varză frumoasă. Se curăță, apoi se desprind 6–7 foi întregi și cât mai mari. Se lasă la o parte. Se taie varza mărunt și se pune într-o cratiță cu două linguri de unt, la foc mic. Se ține ½ oră, amestecând din timp în timp, până se moaie de tot, dar fără să se rumenească. Se adaugă cepele tăiate mărunt și puțin pătrunjel verde tocat. Când și ceapa s-a muiat, se dă la o parte. După ce s-a răcorit puțin, se adaugă o lingură de pesmet, ouăle bătute ca pentru omletă, parmezanul și sarea. Se amestecă bine. Într-un castron se așază un șervet destul de mare ca să iasă capetele peste marginea castronului. Se așază foile de varză lăsate deoparte, astfel încât marginile să vină puțin unele peste altele; se pune umplutura. Se adună marginile șervetului, se leagă strâns cu o sfoară, dându-i o formă rotundă ca varza. Se pune să fiarbă acoperit, într-o oală cu apă clocotită și puțină sare, o oră. Dacă apa scade la fiert, se mai adaugă, întorcând și varza o dată, ca să fiarbă la fel pe toate părțile. Când

este gata, se desface șervetul, se așază varza pe o farfurie fierbinte. Se toarnă deasupra unt proaspăt topit și se presară pesmet. În loc de unt se poate pune sos de roșii. Se servește budinca foarte fierbinte. Se poate face aceeași budincă fierbând la început varza, în loc s-o înăbușim în unt. Se dă apoi prin mașină și se adaugă ceapa rumenită separat.

762 Sufleu de varză

1 varză mijlocie, 100 g unt proaspăt, 1 lingură făină, 1 lingură parmezan ras, 2 linguri smântână, 3 ouă, sare, piper, 1 linguriță pesmet

Se taie în patru o varză mijlocie și se pune să fiarbă 10 minute. Se scurge bine de apă și se toacă mărunt. Separat se freacă spumă untul, se adaugă făina, parmezanul, smântâna și gălbenușurile. Se amestecă totul cu varza, se potrivește de sare și piper. La urmă se adaugă cele 3 albușuri bătute spumă. Se unge cu unt o formă de sticlă rezistentă la foc, se toarnă compoziția, deasupra se presară pesmet și se pun câteva bucățele de unt. Se dă sufleul la cuptor la foc potrivit, ținându-l până crește și se rumenește frumos deasupra.

763 Clătite cu varză

400 g varză, 2 ouă, 1 ceașcă făină, 1½ ceașcă lapte, 1 lingură unt, sare, smântână

Se face un aluat de *clătite* fără zahăr, din 2 ouă (R 939). Se taie mărunt o varză mică (sau, și mai bine, se rade pe răzătoarea cu găuri mari). Se dă puțină sare și se amestecă cu aluatul de clătite. Se fac clătite obișnuite, se rumenesc într-o tigaie cu puțin unt pe o parte și pe alta, ținându-se la cald până când sunt toate gata. Se servesc fierbinți, așezate unele peste altele ca o budincă, cu smântână.

764 Andive înăbușite cu unt

1 kg andive, 2 linguri unt, zeama de la ½ lămâie, sare

Se curăță andivele de frunzele galbene și li se retează din coadă. Se spală bine în mai multe ape reci, ca să nu rămână nisip printre frunze. Se unge cu o lingură de unt o cratiță potrivit de mare, în care să încapă andivele așezate unele lângă altele. Se pun în cratiță, se presară sare, se adaugă 3–4 linguri de apă, zeama de la o jumătate de lămâie și încă o lingură de unt deasupra. Se pun întâi câteva minute pe foc iute, până când dă apa în clocot, se acoperă perfect și se dau la cuptor. Trebuie să fiarbă înăbușit cam o oră, la foc mic, astfel încât în acest timp să nu fie nevoie să mai adăugăm apă, dar nici să nu se ardă andivele. Se așază pe farfurie, se servesc foarte fierbinți.

765 Andive la cuptor

1 kg andive, 2 linguri unt, în rest aceleași cantități ca pentru conopidă la cuptor

Se fierb andivele înăbușit ca mai sus și se așază într-o formă de sticlă rezistentă la foc, unsă cu unt. Se pregătesc apoi ca și *conopida la cuptor* (R 740).

766 Praz umplut cu orez(*)

1 legătură bună de praz, 1 ceașcă orez, 3 linguri unt, sare, piper. Pentru sos: *2 cepe, ½ lingură unt, 1 linguriță făină, 1 linguriță zahăr, 1 lingură bulion sau 4–5 roșii, sare*

Se taie prazul în bucăți cărora li se scoate miezul. Miezul se toacă mărunt, se înăbușă cu puțin unt. Separat se prăjește ușor orezul în unt, se stinge cu o ceașcă de apă. Când orezul începe să se umfle, se amestecă cu prazul înăbușit, se adaugă sare și piper. Se umplu sulurile de praz și se pun în cratiță, cu unt. Se face un sos din ceapă tocată mărunt și rumenită, făină, bulion, zahăr și puțină apă. Se toarnă deasupra. Se dă la cuptor. Se lasă să fiarbă până scade sosul cât trebuie. Se servește fierbinte. Se poate pregăti cu ulei (de post) și atunci se servește rece.

767 Chiftele de praz

1 legătură mică de praz, în rest aceleași cantități ca pentru chiftele de sparanghel

Se pregătesc ca și *chiftelele de sparanghel la cuptor* (R 675).

768 Tartă de praz

6 fire frumoase de praz, 1 lingură unt, 1 ou, sare, piper. Pentru aluat: *150 g făină, 1 ou, unt cât o nucă*

Se face un aluat dintr-un ou, făină cât se cere și puțin unt. Se taie mărunt prazul și se moaie într-o tigaie cu o lingură de unt. Se pune sare și piper. Se dă prazul la o parte și după ce s-a răcorit se pune un ou și se amestecă. Se întinde o foaie de aluat, se îmbracă o formă de tartă, se pune prazul și se acoperă cu o foaie rotundă de aluat. Se unge cu ou, se dă la cuptor până se rumenește deasupra. Se servește tarta fierbinte, cu salată.

769 Praz cu smântână

1 legătură bună de praz, 1 ceașcă lapte, 1 lingură unt, 1 ceașcă smântână, 1 lingură brânză (șvaiter sau parmezan)

Se curăță prazul, se taie bucăți și se pune la fiert cu apă clocotită, schimbând apa de 2–3 ori. Se scurge bine și se înăbușă cu puțin lapte 10–15 minute. Se pune sare. Se așază cu unt într-o formă rezistentă la foc și se toarnă deasupra o ceașcă de smântână. Se presară brânză rasă, se dă un sfert de oră la cuptor.

770 Praz cu măsline*

1 legătură bună de praz (5–6 fire), 150 g măsline, 3 linguri ulei, ½ lingură făină, 1 lingură bulion de roșii, 1 linguriță oțet, sare

Se curăță prazul, se taie bucăți și se opărește în apă cu sare. Se încinge într-o cratiță uleiul, se pune prazul scurs de apă, ținându-l până începe să se rumenească. Separat se prăjește ușor făina cu o lingură de ulei, se stinge cu puțină apă, se adaugă bulionul și o linguriță de oțet. Se toarnă sosul în cratița cu prazul și se dă la cuptor. Când este aproape gata se adaugă măslinele opărite câteva minute în apă clocotită. Se potrivește de sare. Mâncarea se poate servi caldă sau rece.

771 Pilaf de praz*

6 fire praz, 1 ceapă, 1 ceașcă orez, 3 linguri ulei, 1 lingură bulion sau 4 roșii, sare, piper

Se toacă ceapa mărunt și se prăjește cu 2 linguri de ulei. Se alege orezul, se spală, se usucă, se amestecă apoi cu ceapa când aceasta s-a topit, fără să fie rumenită. Între timp se taie prazul felii subțiri, se înăbușă cu o lingură de ulei, se așază în cratiță cu orezul, se adaugă roșiile fără coajă și fără semințe sau o lingură de bulion și două cești de apă. Se potrivește de sare și piper și se dă la cuptor până scade apa, iar orezul este potrivit de fiert. Se servește mâncarea răcorită. Se poate folosi în loc de orez arpacaș, muiat însă de cu seară, ca să fiarbă mai repede.

772 Mâncare de țelină*

6 țeline, 1 ceapă, ½ lingură făină, 1 lingură bulion de roșii, 1 linguriță zahăr, 3 linguri ulei, pătrunjel verde tocat, sare

Se curăță țelina și se taie felii care se prăjesc cu 2 linguri de ulei. Se așază în cratiță. În tigaia în care s-a prăjit țelina se mai adaugă o lingură de ulei și se rumenește o ceapă tocată; se pune făina, se stinge cu puțină apă, se adaugă bulion, sare și zahăr. Se toarnă sosul peste țelina din cratiță și se dă ½ oră la cuptor. Mâncarea se servește răcorită, după ce s-a presărat deasupra pătrunjel verde tocat mărunt.

773 Țelină cu ciuperci

4 țeline, 2 cepe, 200 g ciuperci, 1 lingură făină, 1 pahar vin, 2 linguri unt, sare, piper, 1 foaie dafin

Se curăță rădăcinile de țelină destul de adânc, ca să nu rămână nimic din coaja fibroasă care le îmbracă. Se taie în două, iar fiecare jumătate în felii groase de 1 cm. Se pun la fiert cu apă rece care să le cuprindă bine. Se pune sare. Se țin să fiarbă până încep să se moaie. Se scot și se scurg. Separat se prăjesc cepele tăiate mărunt cu o lingură de unt, se adaugă făina și se lasă să se rumenească. Se sting cu un păhărel de vin amestecat cu apă. Se mai adaugă sare, piper, foaie de dafin. Se lasă sosul să fiarbă circa ½ oră. Când este potrivit de scăzut, se strecoară în cratița în care am așezat feliile de țelină, adăugând și ciupercile curățate, tăiate mărunt și înăbușite în unt. Se potrivesc de sare, se acoperă și se fierb împreună vreo 20 de minute. Se servește mâncarea fierbinte.

774 Piuré de țelină

6 țeline, 3 cartofi, 2 linguri unt, 1 ceașcă lapte, sare

Se curăță, se taie în sferturi și se fierb țelinele ca mai sus. După un sfert de oră se adaugă cartofii curățați de coajă. Când au fiert se scurge apa, se trec prin sită și se procedează la fel ca la *piureul de cartofi* (R 642).

775 Gulii înăbușite

6 gulii mijlocii, 1 lingură unt sau untură, 1 linguriță zahăr, sare

Se aleg gulii tinere, se curăță, se taie în două și apoi în feliuțe destul de subțiri. Se pun într-o cratiță cu o lingură de unt sau untură, o linguriță de zahăr, sare și 2–3 linguri de apă. Se lasă să fiarbă înăbușit la foc mic, mișcând cratița din când în când ca să nu se prindă guliile de fund. Dacă este nevoie, se mai adaugă câte puțină apă. Se servesc cu friganele sau crochete.

776 Mâncare de gulii

6 gulii mijlocii, 1 lingură unt sau untură, 1 ceapă, 1 linguriță făină, 1 ceașcă zeamă de carne sau apă, 1 lingură bulion de roșii, 2 linguriță zahăr, sare

Se aleg numai gulii tinere, celelalte fiind ațoase. Se curăță, se taie felii groase de circa ½ cm și se înăbușă cu puțin unt sau untură. Separat se rumenește o ceapă tăiată mărunt, se adaugă puțină făină, se stinge cu zeamă de carne sau cu apă. Se adaugă bulion și 2 linguriță de zahăr ars. Se toarnă peste gulii, se lasă să scadă. Se servește mâncarea fierbinte.

777 Napi cu smântână

1 kg napi, 1½ lingură unt, ½ lingură făină, 1 ceașcă lapte, 2 linguri smântână, sare

Se taie napii în două și fiecare jumătate în alte trei sau patru bucăți. Se curăță bucățile, dându-le în același timp și o formă, cam cât o nucă de mare. Se spală și se usucă într-un șervet. Se încălzește 1 lingură de unt într-o cratiță, se pun napii, se înăbușă circa 20 de minute la foc potrivit. Se mișcă cratița ca să nu se lipească de fund. Se pune sare. Separat se face un rântaș alb din jumătate lingură de unt cu tot atâta făină. Se stinge cu o ceașcă de lapte. Când sosul a fiert, se adaugă smântâna, se toarnă totul peste napi și se lasă să mai fiarbă înăbușit, la foc mic, încă 20 de minute. Se servesc cu friganele sau crochete.

778 Piuré de napi

500 g napi, 500 g cartofi, 2 linguri unt, 1 ceașcă lapte, sare

Se curăță napii și se taie în felii subțiri. Se pun la fiert cu puțin lapte sau zeamă de carne. Se trec prin sită împreună cu aceeași cantitate de cartofi fierți în apă. Se pune sare. Se procedează apoi ca la *piureul de cartofi* (R 642).

779 Morcovi tineri (carote) cu unt

1 kg morcovi (carote), 2 linguri unt, 2 cești zeamă de carne sau apă, 2 linguri rase zahăr, sare

Se rad de coajă morcovii sau se curăță foarte subțire cu un cuțit bine ascuțit. Se pun într-o cratiță cu 2 linguri de unt, 2 cești de apă sau zeamă de carne, 2 linguri rase de zahăr și sare. Se lasă să fiarbă înăbușit, la foc potrivit, mișcând cratița din când în când ca să nu se prindă de fund. Când sunt gata, sosul trebuie să fie destul de scăzut. Numai dacă morcovii încep să se rumenească înainte de a fi destul de fierți se mai adaugă 1–2 linguri de apă. Se servesc cu friganele sau crochete.

780 Morcovi de iarnă cu unt

Aceleași cantități ca mai sus

Se rad de coajă morcovii și se taie felii subțiri. Se pun într-o cratiță să fiarbă înăbușit cu unt, apă, zahăr și sare, la fel ca morcovii tineri.

781 Morcovi cu smântână

Aceleași cantități ca mai sus, în plus 1 ceașcă smântână, 1 linguriță făină

Se pregătesc morcovii, fie tineri, fie de iarnă, la fel ca cei cu unt. Se amestecă smântâna cu făina și se toarnă deasupra. Când morcovii s-au înfierbântat, se servesc.

782 Mâncare de morcovi

1 kg morcovi, 5 cepe, 2 linguri unt sau untură, 1 linguriță zahăr, 1 linguriță făină, 2 cești zeamă de carne sau apă, 1 gălbenuș, sare

Se rad de coajă morcovii, se taie felii și se pun în apă rece să fiarbă vreo 10 minute. Se scurg. Se taie cepele felii foarte subțiri și se pun într-o cratiță cu unt și cu morcovii fierți și scurși. Se adaugă sare și o linguriță de zahăr. Se țin ½ oră pe foc mic, mișcând cratița din când în când, ca să nu se prindă ceapa și morcovii de fund. Se presară făina și se toarnă zeama de carne sau apa. Se lasă să mai fiarbă vreo 20 de minute. Înainte de a servi, se amestecă separat gălbenușul cu puțin din sosul mâncării și se toarnă apoi totul deasupra. Se servește mâncarea fierbinte, cu friganele.

783 Ceapă umplută cu nuci*

12 cepe mijlocii, 1 felie pâine, 12 nuci, verdeață, 2 linguri ulei, 2 linguri făină, 1 lingură bulion de roșii, 1 linguriță zahăr, sare

Se aleg cepe de mărime mijlocie, se curăță și se fierb în apă cu sare până încep să se moaie. Se scurg și după ce s-au mai răcorit se scobesc, iar miezul se toacă împreună cu o felie de pâine muiată și stoarsă, la care se adaugă sare, verdeață și câteva nuci pisate în piuliță. Cu această compoziție se umplu cepele și se așază în cratiță. Separat se face un rântaș din ulei și făină care se stinge cu apă. Se adaugă puțin bulion, zahăr și sare. Se strecoară sosul peste cepele umplute și se dă cratița la cuptor. Se ține până când cepele încep să se rumenească.

784 Ceapă umplută cu usturoi*

12 cepe mijlocii, 4 căpățâni usturoi, 2 linguri ulei, sare, piper, 1 lingură pesmet

Se opăresc cepele și usturoiul cu apă clocotită. Se scobesc cepele. Se pisează în piuliță de piatră usturoiul și miezul scos din ceapă cu sare, piper și puțin ulei. Se umplu cu această pastă cepele, se presară deasupra pesmet și se dau la cuptor într-o farfurie cu puțin ulei. Se țin până se rumenesc.

785 Ceapă umplută cu orez*

12 cepe mijlocii, ½ ceașcă orez, 2 linguri ulei, sare, piper, verdeață

Se aleg cepe frumoase, de mărime potrivită. Se scobește miezul și se pun cepele în apă rece cu sare să fiarbă circa un sfert de oră. Se scurg și când s-au mai răcorit se umplu cu orez la fel ca roșiile (R 717). Se dau la cuptor. La fel se pot umple cu ciuperci.

786 Ghiveci*

Zarzavat de tot felul, în total 1,5 kg, 4 cepe, 4 roșii, ulei, pătrunjel verde tocat, sare

Se pregătește zarzavatul: se taie puțină varză în bucăți, un morcov, o rădăcină de pătrunjel și o jumătate de țelină în felii subțiri, se curăță o mână de bame, care se opăresc cu borș, una de mazăre, una de fasole verde. Se curăță de coajă un dovlecel și se taie în bucăți potrivite, la fel o vânătă, care se opărește mai înainte cu apă. Dacă avem, punem și câteva buchete de conopidă și la urmă roșiile, tăiate în două și fără semințe, un ardei gras, tăiat mărunt și câțiva cartofi curățați și tăiați în bucăți. Se rumenesc în ulei cepele tăiate felii, se pune zarzavatul, se mai adaugă ulei, dacă trebuie, și se pune sare. Se dă la cuptor, se ține la foc potrivit până când tot zarzavatul a fiert. Nu se umblă cu lingura în zarzavat ca să nu se sfărâme, ci se mișcă numai cratița într-o parte și în alta, să se vadă dacă nu s-a prins ghiveciul de fund. Când este aproape gata se adaugă puțin pătrunjel verde tocat. Se servește rece.

787 Legume asortate

200 g morcov, 200 g mazăre verde, 200 g fasole, 200 g cartofi, 1 conopidă mijlocie, unt, sare

Se pregătesc separat în unt morcovii, mazărea, fasolea, cartofii, așa cum s-a arătat la fiecare, și se fierbe o conopidă frumoasă. Se așază pe o farfurie rotundă conopida la mijloc, împrejur fasolea, apoi cartofii, morcovii și în sfârșit mazărea. Se toarnă unt topit peste conopidă și se servește cât mai fierbinte.

788 Șnițel de legume

2 morcovi, 1 rădăcină pătrunjel, 4 cartofi, ½ varză, o mână fasole, o mână mazăre verde, 2 ouă, 2 linguri făină, 1 lingură brânză rasă (șvaițer sau parmezan), 1 lingură pesmet, untură [sau ulei] pentru prăjit, sare

Se fierb împreună sau separat, în apă cu sare, morcovii, pătrunjelul, cartofii fără coajă, varza opărită mai înainte, fasolea verde și mazărea boabe; se scurg bine de apă și se toacă toate, afară de mazăre, potrivit de mărunt. Separat se amestecă o lingură de făină cu 2 ouă; se adaugă zarzavatul, brânza rasă și sare dacă mai trebuie. Se ia cu lingura din compoziție, se fac chiftele rotunde cu mâna dată prin făină și se turtesc apoi în formă de șnițel pe un fund presărat cu pesmet. Se rumenesc în untură [sau ulei] și se servesc cu salată.

789 Chiftele de zarzavat

2 morcovi, 2 rădăcini pătrunjel, 1 țelină, 1 praz, 5 cartofi, 2 ouă, 2 linguri brânză rasă (de ex. parmezan), 3 linguri făină, sare, piper, untură sau ulei pentru prăjit

Se fierbe tot zarzavatul și cartofii fără coajă. Se scurg bine de apă, se dau prin mașina de tocat. Se adaugă 2 linguri de făină, 2 ouă, brânza rasă, sare, piper. Se fac chiftele rotunde care se dau prin făină și se prăjesc în untură sau ulei.

790 Budincă de clătite cu legume

O mână fasole verde, o mână mazăre boabe, câteva buchete conopidă, 1 dovlecel mic, 2 cartofi, 1 morcov, 1 lingură făină, 1 lingură unt, 1 ceașcă lapte, 2 ouă, 2 linguri brânză rasă (de ex. parmezan), 2 linguri smântână, sare. Pentru clătite: *2 ouă, 1 ceașcă făină, 1 ceașcă lapte, 1 lingură unt, sare*

Se fac din 2 ouă 14–15 *clătite* fără zahăr (R 939). Dinainte se fierb separat legumele, adică fasolea verde, mazărea boabe, câteva buchete de conopidă, un dovlecel, 2 cartofi, un morcov, acestea din urmă curățate și tăiate bucăți potrivite. Între timp, pregătim sosul: se pune la prăjit o lingură de făină cu o lingură de unt și înainte de a se rumeni se stinge cu lapte, potrivind sosul să aibă consistența smântânii. Se pune sare. După ce s-a mai răcorit se adaugă ouăle, brânza rasă și smântâna. Se unge bine cu unt o cratiță de mărimea clătitelor. Se așază 2 clătite pe fund și 3–4 pe margini, astfel ca, o dată cratița umplută, să le putem întoarce deasupra și să fie toată budinca îmbrăcată în clătite. Se pun un strat de legume amestecate, 2 linguri de sos, o clătită și așa mai departe, până se umple cratița. Se întorc deasupra clătitele de pe margini, se stropește cu unt budinca și se dă la cuptor să se rumenească. Când este gata se răstoarnă.

791 Ciuperci cu smântână

1 kg ciuperci, 2 linguri unt, 1 ceașcă smântână, 1 linguriță făină, sare, mărar tocat

Se aleg ciuperci de preferință mici, în orice caz foarte proaspete, albe și cu carnea tare. Se curăță, se rupe cotorul, iar ciupercile mari se taie în patru sau mai multe bucăți, după mărime. Pe măsură ce sunt curățate, se aruncă într-un vas cu apă rece în care s-a pus puțin oțet (sau zeamă de lămâie) și un praf de sare, ca să nu se înnegrească cât așteaptă până sunt puse la foc. Îndată ce toate sunt curățate, se pun în cratiță să se înăbușe cu unt și puțină sare. Se fierb, amestecând din când în când, până ce zeama pe care au lăsat-o este aproape scăzută. Când sunt gata, se adaugă smântâna amestecată cu făină și se lasă la foc mic, până încep din nou să fiarbă. Înainte de a servi, se adaugă puțin mărar verde tocat.

792 Ciulama de ciuperci

1 kg ciuperci, 2 linguri unt, 2 linguri făină, sare, piper

Se pregătesc ciupercile la fel ca mai sus și se fierb în apă cu puțină sare. Separat se prăjește ușor făina cu unt și se stinge cu o ceașcă de apă în care au fiert ciupercile. Se lasă să fiarbă încet, până când sosul este potrivit de gros. Se amestecă ciupercile, se potrivesc de sare și piper și se lasă să dea împreună cu sosul câteva clocote. Se servește ciulamaua foarte fierbinte, cu mămăligă.

793 Mâncare de ciuperci(*)

1 kg ciuperci, 2 cepe, 4 roșii, 2 linguri unt, 1 linguriță făină, sare, verdeață tocată

Se curăță ciupercile ca mai sus (R 791) și se taie bucăți. Se taie ceapa felii și se prăjește ușor cu o lingură de unt. Se pun ciupercile, ținându-se pe foc până scade toată apa din ele. Se adaugă făina, câteva roșii fără coajă și semințe, sare și puțină verdeață tocată. Se lasă să fiarbă acoperit, până când mâncarea este potrivit de scăzută. Se servește fierbinte. Se poate pregăti la fel cu ulei (de post) și atunci se servește rece.

794 Ciuperci cu ouă

750 g ciuperci, 2 cepe, 1 lingură unt, 1 linguriță făină, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 ceașcă smântână, 3 ouă, sare, piper

Se curăță ciupercile ca mai sus (R 791). Se toacă mărunt atât ciupercile, cât și ceapa și se prăjesc împreună cu o lingură de unt. Se presară făina, se toarnă zeama de carne sau apă. Se pune sare și piper, și când ciupercile sunt fierte se adaugă smântâna. Se fierb câteva ouă tari, se curăță, se taie felii, se așază pe o farfurie fierbinte. Se toarnă ciupercile deasupra. Se servesc fierbinți.

795 Ciuperci umplute (1)

1 kg ciuperci, 1 ceapă, 1 lingură unt (pentru prăjit), 25 g unt proaspăt, 1 linguriță făină, 1 pahărel vin, 1 lingură bulion de roșii, 2 linguri pesmet, pătrunjel verde tocat, sare, piper

Se aleg ciuperci mari, frumoase. Li se rupe cotorul, se spală și se scurg. Se așază toate într-o formă rezistentă la foc, stropindu-le cu puțin unt. Se dau la cuptor până încep să se moaie. Se toacă mărunt cotoarele și ciupercile mai mici împreună cu o ceapă. Se pun la foc cu o lingură de unt. Când s-au muiat, se presară făină, se adaugă vinul, zeamă de carne sau apă. Se lasă să fiarbă. Se mai adaugă bulion, sare, piper și pesmet. Se ține totul pe foc până când pasta este destul de groasă. Se adaugă

pătrunjel verde tocat. Se pune câte puțină umplutură în fiecare ciupercă, netezind deasupra cu dosul linguriței muiate în unt. Se presară pesmet fin, se dau un sfert de oră la cuptor. Înainte de a servi, se pune peste fiecare ciupercă o bucățică mică de unt proaspăt. Umplutura se poate pregăti și fără bulion și pesmet.

796 Ciuperci umplute (2)

1 kg ciuperci, 1 linguriță zeamă lămâie, 1 lingură pesmet, ½ ceașcă zeamă de carne, 1 gălbenuș, sare, piper, 50 g unt proaspăt

Se aleg ciuperci cât mai mari și frumoase. Se curăță și se stropesc cu puțină zeamă de lămâie. Cele mari se lasă la o parte, iar cele mai mici, împreună cu cotoarele, se toacă și se înăbușă cu puțin unt și sare. Se adaugă o lingură de pesmet fin muiat cu zeamă de carne, un gălbenuș de ou, sare, piper și puțin unt proaspăt. Cu această compoziție se umplu ciupercile cele mari, se așază într-o tavă cu unt, punând câte o bucățică de unt peste fiecare ciupercă. Se dau la cuptor la foc potrivit și se țin până se moaie. Se servesc fierbinți.

797 Ciuperci la grătar

Ciuperci, sare, unt

Se spală ciuperci mari, frumoase și li se rup cotoarele. Nu se curăță de pieliță. Se șterg și se presară cu puțină sare. Se pun la fript pe grătarul încins și înainte de a servi se pune pe fiecare ciupercă o bucățică mică de unt proaspăt. Se servesc foarte fierbinți.

798 Ciuperci la tavă

Ciuperci, sare, unt

Se pregătesc ciupercile ca mai sus. Se usucă, se așază într-o tavă unele lângă altele și se pune în fiecare ciupercă un praf de sare și o bucățică de unt proaspăt. Se dau la cuptor. Se țin până se moaie. Se servesc fierbinți.

799 Ciuperci în aluat

500 g ciuperci, 1 ou, ½ ceașcă făină, ½ ceașcă lapte, sare, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se aleg ciuperci mijlocii, li se rup cotoarele, se spală și se usucă bine cu un șervet. Se face un aluat de *clătite* (R 939) dintr-un ou, făină și lapte, se moaie ciupercile în aluat și se prăjesc într-o cratiță cu untură [sau ulei] fierbinte, în cantitate destul de mare ca să le cuprindă bine.

Se rumenesc pe o parte și pe alta, se presară cu puțină sare, se servesc fierbinți.

800 Crochete de ciuperci

250 g ciuperci, 2 linguri unt, 1 lingură făină, 5 ouă, 1 lingură brânză rasă (de ex. parmezan), sare, piper, pesmet, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se curăță ciupercile, se taie felii și se înăbușă cu o lingură de unt. Separat se face un sos bine legat dintr-o lingură bună de făină prăjită într-o lingură de unt și stinsă apoi cu apă. Se pune sare. Între timp se face din 4 ouă un scrob obișnuit (jumări) și se amestecă cu sosul de făină, care trebuie să fie foarte legat, cu ciupercile înăbușite și cu o lingură de brânză rasă. Se potrivește de sare și piper și se lasă o oră la rece. Se ia cu lingura din compoziție și se fac crochete, care se dau prin ou bătut cu sare, piper și o linguriță de ulei, apoi prin pesmet, și se rumenesc în untură [sau ulei] fierbinte.

801 Budincă de ciuperci

500 g ciuperci, 3 linguri unt, 200 g miez franzelă, 1 ceapă mijlocie, 4 ouă, sare, piper

Se curăță ciupercile, se spală, se taie felii subțiri și se înăbușă cu puțin unt. Se moaie în lapte miezul de franzelă și se stoarce. Se pune la foc ceapa tăiată mărunt cu 2 linguri de unt. Se adaugă pâinea și se amestecă bine, până se obține o pastă. Se dă cratița la o parte. Când pasta începe să se răcorească, se adaugă 4 gălbenușuri pe rând, sare și piper. Se pun ciupercile și la urmă albușurile spumă. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt și se pune să fiarbă o oră pe baie de apă. Se răstoarnă și se servește cu sos de roșii.

802 Volovan cu ciuperci

400 g ciuperci, 2 linguri unt, 1 lingură făină, 2 cești zeamă de carne sau lapte, sare, piper, 2 gălbenușuri, 4 linguri smântână. Pentru aluat franțuzesc: *250 g unt proaspăt, 250 g făină, ½ pahar apă, ½ linguriță sare*

Se face din timp *aluatul franțuzesc* (R 916), tăindu-se *forme mici de volovan* (R 879). Se coc și se păstrează la cald. Se curăță ciupercile mici și proaspete și se înăbușă cu puțin unt și sare. Separat se face un rântaș dintr-o lingură de unt și una de făină, stinse cu două cești de zeamă de carne sau lapte. Se adaugă piper și puțină sare și se amestecă mereu, lăsând sosul de făină să fiarbă încet. Se freacă gălbenușurile cu smântâna și se

toarnă încet în sos. Se pune să fiarbă la foc mic, până când sosul se face ca o smântână groasă. Se adaugă ciupercile, se mai lasă puțin pe foc, dar fără să fiarbă, și apoi, cu o lingură, se umplu formele de aluat. Se servesc foarte fierbinți. Dacă, din lipsă de timp sau de material, nu putem face aluatul franțuzesc, se pot așeza ciupercile în pâinișoare mici, rotunde, în felul următor: se taie la fiecare câte un capac. Se scobesc pâinișoarele de miez și se ung bine cu unt atât pe dinafară, cât și pe dinăuntru. Se așază într-o tavă și se dau la cuptor până se rumenesc puțin. Se umplu cu ciuperci, se servesc fierbinți.

803 Mâncare de hribi*

200 g hribi (mânătărci), 4 cepe mijlocii, 1 linguriță făină, 1 lingură bulion de roșii, sare, piper, 3 linguri ulei

Hribii uscați se aleg cu foarte mare grijă, să nu aibă viermi. Se spală în câteva ape și se lasă în apă căldicică de cu seară până a doua zi. Se scurg bine de apă și se taie ca tăițeii mai groși. Apa în care s-au muiat hribii se lasă să se limpezească și se păstrează. Separat se rumenesc în ulei cepele tăiate mărunt, se presară cu făină, se sting cu o ceașcă din apa în care au fost muiați hribii. Se adaugă bulion, sare, piper. Se pun hribii și se lasă să fiarbă, adăugând câte puțin din apa în care au fost muiați, până când mâncarea este gata. Se servește rece. Se face la fel cu hribi proaspeți.

804 Pilaf de hribi*

150 g hribi (mânătărci), 1½ ceașcă orez, 2 cepe, 3 linguri ulei, 1 lingură bulion de roșii, sare, piper

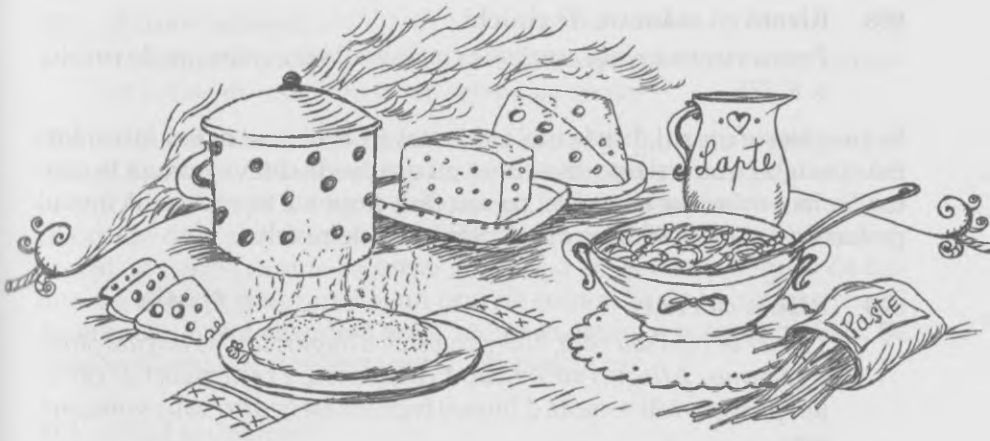
Se moaie hribii de cu seară. Se prăjesc în ulei 2 cepe tăiate mărunt. Se adaugă orezul ales, spălat și scurs. Când orezul și ceapa încep să se îngălbenească, se așază într-o cratiță împreună cu hribii fierți și tăiați felii. Se toarnă 3 cești din apa în care au fost muiați și fierți hribii, după ce a fost limpezită. Se adaugă sare, piper și o lingură de bulion. Se ține pilaful la cuptor până când orezul este fiert. Se servește rece. Se face la fel și din hribi proaspeți.

805 Zbârciogi cu smântână

1 kg zbârciogi, 1 ceapă mijlocie, 1 lingură unt, 1 ceașcă smântână, 1 linguriță făină, sare

Se spală zbârciogii proaspeți în mai multe ape reci, până când nu mai rămâne nisip sau pământ între crețuri. Se taie în jumătăți sau în patru, după mărime, se înăbușă cu o ceapă tăiată mărunt și o lingură bună de

unt. Când zbârciogii sunt gata, se adaugă sare și o ceașcă de smântână în care s-a amestecat un praf de făină. Se mai țin pe foc până când sosul începe să fiarbă. Se servesc fierbinți. Zbârciogii uscați se pregătesc la fel, dar se țin mai înainte câteva ore în apă caldă.



Făinoase și diferite feluri cu brânză

806 Rizoto cu sos de roșii

1½ ceașcă orez, 2 linguri unt, 3 cești zeamă de carne, 2 linguri parmezan ras, unt proaspăt (cât o nucă), sare. Pentru sos: *8–10 roșii, 1 lingură ulei, 2 linguriță zahăr, 1 rădăcină pătrunjel, 1 ceapă mijlocie, sare, piper*

Se alege orezul, se spală și se scurge bine. Se înfierbântă într-o cratiță 1 lingură bună de unt, se pune orezul și se amestecă până începe să se îngălbenească. Se toarnă zeama de carne și se dă la cuptor, la foc potrivit. Se lasă vreo 25 de minute, fără să-l amestecăm, până când orezul este fiert, dar rămas întreg fir de fir. Se unge bine cu unt o formă specială pentru rizoto [de tablă, cu gaură la mijloc], se așază orezul în care am pus unt proaspăt și parmezan ras, se dă câteva minute la cuptor și se răstoarnă pe farfurie. Se presară deasupra parmezan, iar împrejur se pune un *sos de roșii* gros (R 106). Se servește foarte fierbinte.

807 Rizoto cu ficat

1½ ceașcă orez, 3 linguri unt, 3 cești zeamă de carne, 200 g ficat, unt proaspăt (cât o nucă), sare

Se pregătește orezul ca mai sus. Se taie ficatul în bucățele mici și se înăbușă cu unt, fără însă să se usuce. Când orezul este fiert, se adaugă puțin unt proaspăt și se așază într-o formă specială pentru rizoto, unsă cu unt. Se pune apoi ficatul, după ce a fost sărat cât trebuie, apăsându-l puțin cu lingura astfel încât să intre în orez. Se dă câteva minute la cuptor, apoi se răstoarnă pe farfurie. Se servește cu parmezan ras și sos de roșii sau sos de ciuperci. Se poate face la fel cu șuncă tăiată mărunt.

808 Rizoto cu mâncare de rinichi

Pentru rizoto *aceleași cantități ca mai sus. Pentru* mâncare de rinichi, *v. R 515*

Se pregătește orezul după cum am arătat (R 806) și se așază într-o formă specială pentru rizoto, bine unsă cu unt. Se dă câteva minute la cuptor. Se face *mâncarea de rinichi*, cu sau fără ciuperci. Se răstoarnă orezul pe farfurie, iar la mijloc se așază mâncarea de rinichi.

809 Rizoto cu creier

1 creier de vițel sau vacă, 100 g ciuperci, 3 linguri unt, ½ lingură făină, 1 gălbenuș, 2 linguri smântână, 1 ceașcă orez, 2 cești zeamă de carne, unt proaspăt (cât o nucă), 2 linguri brânză rasă (șvaițer sau parmezan), sare

Se fierbe un creier de vițel sau de vacă. Se lasă să se răcească în apă, se scurge și se taie în bucăți mici. Se fierb ciupercile, se taie în felii subțiri, iar apa lor se păstrează. Se pun pe o farfurie acoperită, la cald, creierul și ciupercile. Separat se face un rântaș dintr-o jumătate lingură de unt și jumătate lingură de făină. Se stinge cu apa în care au fiert ciupercile. Se adaugă încet gălbenușul amestecat cu smântână. Din acest sos se pune un sfert la o parte, subțiindu-l cu apă în care au fiert ciupercile. Se păstrează la cald. Se va turna la urmă, peste orez, înainte de a servi. Restul de sos se amestecă cu creierul și ciupercile. Între timp se pregătește orezul ca mai sus (R 806). Când este fiert se adaugă puțin unt proaspăt, se presară brânza rasă și se pune într-o formă unsă cu unt; se apasă orezul, astfel ca să formeze la mijloc un gol. Se așază mâncărica de creier și ciuperci, iar deasupra se mai pune un rând de orez, apăsând cu lingura. Se dă câteva minute la cuptor. Se răstoarnă pe farfurie, turnând deasupra sosul păstrat deoparte. Se servește fierbinte.

810 Rizoto cu limbă

1 ceașcă orez, 1 limbă de vițel, 1 ceapă, 1 morcov, 1 rădăcină pătrunjel, 3 linguri unt, 1 lingură făină, unt proaspăt (cât o nucă), 100 g brânză rasă (șvaițer sau parmezan), sare

Se fierbe o limbă de vițel cu o ceapă și zarzavat. Se curăță de piele și se taie în cuburi mici. Se face un sos, gros ca o smântână, dintr-o lingură de unt cu o lingură de făină. Se stinge cu zeama în care a fiert limba și se amestecă cu bucățile de limbă. Se prăjește ușor orezul într-o lingură bună de unt și se stinge cu 2 cești de zeamă limpezită în care a fiert limba. Când orezul este fiert se amestecă ușor, ca să nu se sfărâme, cu puțin unt proaspăt și brânza rasă. Se pune într-o formă specială pentru rizoto, bine unsă cu unt. Se dă câteva minute la cuptor, se răstoarnă pe farfurie, iar la mijloc se așază limba. Se servește fierbinte.

811 Rizoto milanez

1 ceapă, 1 lingură unt, 1 ceașcă orez, 2½ cești zeamă de carne, 1 lingură bulion de roșii, sare, piper, șofran, parmezan

Gustul specific acestui fel este dat de șofran și de parmezan, care nu trebuie să lipsească. Se toacă o ceapă mărunt și se prăjește cu o lingură bună de unt. Când ceapa s-a topit și începe să se îngălbenească, se adaugă o ceașcă de orez ales și spălat. Se lasă câteva minute să se înfierbânte și orezul, se toarnă zeama de carne în care s-a amestecat o lingură de bulion. Se adaugă sare, piper și un praf de șofran. Se dă la cuptor vreo 20 de minute până e absorbită toată zeama și orezul e potrivit de fiert. Se răstoarnă rizotoul și se servește cu parmezan ras.

812 Pilaf bulgăresc*

1½ ceașcă orez, 3 cepe mijlocii, 4 roșii, 2 ardei grași, 3 linguri ulei, 3 cești apă, sare

Se taie ceapa mărunt. Se pune într-o cratiță cu ulei și se amestecă din când în când, până începe ceapa să se moaie. Se adaugă orezul ales și spălat și apoi roșiile și ardeii tăiați felii. Se toarnă 3 cești de apă, se potrivește de sare, se acoperă și se dă cratița la cuptor. Se ține 20–30 de minute până când orezul este fiert. Se răstoarnă pilaful și se servește puțin răcorit.

813 Macaroane cu brânză

400 g macaroane, 4 linguri brânză rasă (de ex. șvaițer și parmezan amestecate în cantități egale), 50 g unt proaspăt, sare

Se pun 3 l de apă cu puțină sare la fiert. Când apa clocotește se dă drumul macaroanelor, rupte sau nu în bucăți. Îndată ce încep să fiarbă se dau la foc mai mic (astfel ca apa abia să forfotească) și se țin circa 20 de minute. Macaroanele nu trebuie lăsate să fiarbă prea mult și nici la foc mare, deoarece se sfărâmă și devin cleioase. Se scurg bine de apă, folosind o strecurătoare cu găuri mari, și se limpezesc cu apă fierbinte. Se pun în cratiță, se adaugă untul proaspăt, desfăcut în mai multe bucăți ca să se topească repede, și 2 linguri de brânză rasă. Se scutură cratița până începe brânza să se topească, se adaugă încă două linguri de brânză și se mai țin macaroanele o clipă pe foc să se înfierbânte. Se servesc fierbinți.

814 Macaroane la cuptor

Aceleași cantități ca mai sus, în plus puțin pesmet

Se pregătesc macaroanele la fel ca mai sus. Se pun într-o formă rezistentă la foc, unsă cu unt. Se presară deasupra parmezan ras amestecat cu puțin pesmet și câteva bucățele de unt proaspăt. Se dau macaroanele

la cuptor la foc iute și se țin până când se rumenesc deasupra. Macaroanele se pot pregăti și cu brânză telemea, doar deasupra presărându-se parmezan.

815 Macaroane cu sos de roșii

Aceleași cantități ca la macaroane cu brânză. Pentru sos: *500 g roșii, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 linguriță zahăr, unt proaspăt (cât o nucă), sare*

Se pregătesc la fel ca *macaroanele cu brânză* (R 813). Se face un sos fierbând roșiile cu puțină zeamă de carne concentrată, zahăr, sare, puțin unt. Se toarnă peste macaroane sau se servește separat.

816 Macaroane milaneze

400 g macaroane, 1½ lingură unt proaspăt, 4 linguri parmezan ras amestecat cu șvaițer ras, 100 g limbă afumată, 100 g ciuperci, sare. Pentru sosul de roșii: *aceleași cantități ca mai sus*

Se fierb macaroanele, se limpezesc cu apă fierbinte și se scurg. Se adaugă o lingură de unt proaspăt și 4 linguri de parmezan amestecat cu șvaițer. Se amestecă ușor cu furculița, ca să nu se sfărâme. Separat se taie mărunt câteva felii de limbă afumată și câteva ciuperci fierte. Se pun într-un sos de roșii fiert cu puțină zeamă de carne. Se amestecă totul cu macaroanele, se ține mâncarea fierbinte pe foc slab, fără să mai fiarbă. Înainte de a servi, se mai adaugă câteva bucățele de unt proaspăt. Se servește foarte fierbinte.

817 Spaghete cu ouă și sos de roșii

400 g spaghete, 3 ouă, 1 lingură unt, 1 lingură brânză rasă (de ex. parmezan), sare. Pentru sosul de roșii aceleași cantități ca la macaroane cu sos de roșii *(R 815)*

Se fierb spaghetele în apă cu sare, se limpezesc cu apă fierbinte, se scurg și se amestecă repede cu o lingură de unt. Se fierb ouăle răscoapte. Din timp avem pregătit un sos de roșii, cât mai picant. Se unge bine cu unt o formă rezistentă la foc, se pune un rând de spaghete, unul de felii de ouă și câteva linguri de sos. Se continuă astfel până se umple forma. Se presară brânza rasă și se dau spaghetele la cuptor să se rumenească.

818 Spaghete în formă

300 g spaghete, 2 linguri unt, 1 lingură făină, 1 ou, 100 g ciuperci, 1 lingură brânză rasă (de ex. parmezan), sare. Pentru aluat: *150 g făină, 1 gălbenuș, 50 g untură, 2 linguri apă, sare*

Se face un aluat din făină, untură, un gălbenuș, apă, sare, cu care se îmbracă o formă rezistentă la foc. Se oprește un rond de aluat pentru capac. Se fierb spaghetele în apă cu sare, se scurg. Separat se face dintr-o

lingură de unt cu una de făină și o ceașcă de apă un sos potrivit de legat, la care se adaugă un ou. Se amestecă sosul cu spaghetele și se pun ciupercile fierte sau înăbușite într-o lingură de unt. Se potrivește de sare. Se așază totul în forma îmbrăcată în aluat, se acoperă cu capacul de aluat, care se lipește pe margini cu apă rece, și se coace la cuptor. Se răstoarnă și se servește cu salată verde.

819 Budincă de macaroane

300 g macaroane, 4 linguri brânză, 2 ouă, 1 ceașcă lapte sau smântână, 2 linguri unt, 1 lingură pesmet, sare

Se fierb macaroanele în apă cu sare, se scurg și se limpezesc cu apă fierbinte. Se freacă într-o strachină brânză de vaci amestecată cu brânză de oi, sau numai brânză de vaci, cu 2 ouă, o ceașcă de lapte, o lingură de unt, sare. Se amestecă această compoziție cu macaroanele. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet, se pun macaroanele, se dau la cuptor. Se țin vreo trei sferturi de oră. Când budinca este gata se răstoarnă.

820 Plăcintă cu macaroane

Aceleași cantități ca mai sus, fără pesmet, în plus 2 linguri unt. Pentru foaia de plăcintă: *250 g făină, 1 lingură ulei, ½ ceașcă apă caldă, ½ linguriță sare; sau se folosesc 250 g foi din comerț*

Se face un *aluat de plăcintă* (R 910) și se întinde în foaie. Se așază într-o formă (sau chiar într-o cratiță) bine unsă cu unt 4–5 rânduri de foi stropite între ele cu unt, lăsând marginile să iasă afară din cratiță, spre a putea fi apoi întoarse peste macaroane. În lipsă de timp, foile pot fi cumpărate. Se fierb macaroanele, se scurg și se amestecă cu unt, brânză, ouăle bătute separat, sare, puțină șuncă slabă tăiată mărunt (facultativ). Se toarnă compoziția în cratița îmbrăcată cu foile de plăcintă, se întorc marginile peste ea, astfel încât macaroanele să fie bine învelite. Se unge deasupra cu unt. Se dă la cuptor. Se răstoarnă plăcinta și se servește cu sos de roșii sau cu alt sos, după gust.

821 Plăcintă cu macaroane și carne

250 g macaroane, 2 ouă, 2 linguri brânză, 3 linguri unt, ½ ceașcă lapte, 250 g carne, 1 ceapă. Pentru foaia de plăcintă: *aceleași cantități ca mai sus*

Se pregătesc foaia de plăcintă și macaroanele la fel ca mai sus. Se trece carnea prin mașină și se prăjește în unt cu o ceapă tocată mărunt. Se toarnă câte puțină apă și se mai ține pe mașina de gătit până scade apa și carnea începe să se rumenească. În forma îmbrăcată cu foile de plăcintă se așază un rând de macaroane, se întinde apoi carnea și se pune deasupra restul de macaroane. Se acoperă cu foile de plăcintă, se unge cu unt, se dă la cuptor. Se răstoarnă plăcinta și se servește cu sos de roșii.

822 Iofca (Macaroane de casă)

300 g făină, 2 ouă, 2 linguri apă, sare

Se face un *aluat de tăiței* (R 909). Când foaia s-a uscat pe jumătate, se face sul și se taie în panglici cât degetul de late. Se răsfiră panglicile pe masa de aluat și se lasă să se usuce. Se fierb cu apă și sare, ca și macaroanele. Se pregătesc la fel, cu brânză, șuncă etc.

823 Iofca cu hribi (mânătărci)

150 g hribi, 1 ceapă, 1 lingură bulion de roșii, sare, 3 linguri unt, 3 linguri brânză rasă (șvaițer amestecat cu parmezan). Pentru iofca: *150 g făină, 1 ou, 1 lingură apă, sare*

Se pregătește iofcaua dintr-un ou așa cum am arătat mai sus și se fierbe în apă cu sare. Pe de altă parte, se taie ca fideaua hribii, muiați de cu seară în apă. Se toacă o ceapă mărunt și se prăjește cu o lingură de unt. Când începe să se îngălbenească se pun hribii, se adaugă o lingură de bulion și puțină zeamă de carne sau apă. Se lasă să fiarbă înăbușit, se potrivește de sare. Se scurge iofcaua de apă, se amestecă cu o lingură de unt și 2 linguri de brânză rasă. Se așază într-o formă un strat de iofca, se toarnă mâncarea de hribi și se așază restul de iofca. Se stropește cu unt, se presară brânză rasă și se servește în formă. La fel se poate prepăti cu zbârciogi sau cu ciuperci.

824 Budincă de iofca cu șuncă

Pentru iofca: *aceleași cantități ca mai sus; 3 gălbenușuri, 1 ceașcă smântână, 200 g șuncă, 1 ceașcă caimac, 1 ceașcă făină, sare, 1 ou pentru uns*

Se face o foaie de tăiței dintr-un ou, se taie panglici de lățimea degetului și când sunt uscate se fierb în apă sărată. Se scurg și se limpezesc cu apă fierbinte. Se amestecă gălbenușurile cu smântâna, cu șunca tăiată mărunt și sare. Se adaugă iofcaua. Se face un *aluat din caimac* și făină (R 913); se întinde o foaie potrivit de subțire, cu care se îmbracă o formă. Se pune compoziția de mai sus, adunând deasupra marginile aluatului. Se unge cu ou bătut, se dă budinca trei sferturi de oră la cuptor. Se răstoarnă, se servește cu un sos de ciuperci.

825 Mămăligă fiartă*

500 g mălai, 1½ litru apă, 1 linguriță sare

Punem ceaunul cu apă la fiert. Separat avem pregătit mălaiul proaspăt cernut. Când apa dă în fiert, punem o linguriță de sare și presărăm puțin mălai. După câteva minute, când apa clocotește bine, turnăm mălaiul tot deodată, introducem făcălețul în ceaun și despicăm movilița de mălai în două. Lăsăm să fiarbă încet circa ½ oră. Începem apoi să

amestecăm bine de tot, apăsând cu făcălețul spre pereții ceaunului. Dacă ni se pare mămăliga prea moale, mai presărăm puțin mălai, amestecând întruna. La urmă ținem făcălețul drept în mămăligă și-l frecăm repede între palme. Căutăm să-l scoatem. Dacă iese curat înseamnă că mămăliga este fiartă; dacă se ține mămăliga de el, o mai lăsăm să fiarbă. Muiem apoi o lingură de lemn în apă și adunăm mămăliga, păturind-o dinspre margini. O mai lăsăm câteva clipe pe mașină, ca să se coacă la fund și să se răstoarne ușor. Apucăm bine ceaunul de urechi cu o cârpă, îl scuturăm de câteva ori în lături și răsturnăm mămăliga pe un fund de lemn, pregătit la îndemână. O tăiem felii cu ajutorul unei sfori curate.

826 Mămăligă pripită*

Aceleași cantități ca mai sus

Punem ceaunul cu apă la fiert. Când apa este fierbinte, punem sare și presărăm puțin mălai. La primele clocote, luăm câte o mână de mălai (pe care îl avem cernut și pregătit la îndemână) și îl lăsăm să cadă în ceaun sub formă de ploaie, amestecând întruna. Când ni se pare mămăliga destul de deasă, nu mai punem mălai (trebuie să ținem seama că mămăliga se mai îngroașă la fiert), dar amestecăm mai departe, apăsând cu făcălețul spre pereții ceaunului. Când mămăliga este destul de fiartă, scoatem făcălețul, îl curățăm cu o linguriță de lemn udată în apă, apoi tot cu lingura păturim mămăliga dinspre margini și o mai lăsăm o clipă pe foc. După ce au mai răbufnit o dată, de două ori aburii, apucăm ceaunul cu o cârpă de urechi, scuturăm de câteva ori mămăliga în lături și o răsturnăm pe un fund curat de lemn. Mămăliguța pripită este mai moale ca mămăliga fiartă și se dă la masă lângă ochiuri, brânză cu smântână, topitură și altele.

827 Urs de mămăligă

Se face o mămăligă potrivit de tare. Se iau cu lingura din ea bucăți de mărimea unui măr mijlociu și se umple fiecare cu o linguriță sau două de brânză de burduf. Se rotunjesc în mână. Se pun să se coacă în spuză fierbinte. Sunt gata atunci când au o culoare rumenă pe afară, iar brânza s-a topit înăuntru.

828 Mămăligă prăjită*

Mămăliga rămasă din ajun se taie felii groase de un deget și de mărime potrivită. Se prăjesc feliile în ulei fierbinte. Se servesc cu fasole sau cu mazăre bătută.

829 Mămăligă cu lapte la cuptor

300 g mălai, 1 l lapte, 150 g parmezan ras, 150 g șvaițer sau cașcaval, 4 ouă, 1 ceașcă smântână, sare

Se face o mămăligă mai moale dintr-un litru de lapte și mălai cât se cere. Se dă la o parte, se amestecă cu parmezan ras, cu șvaițerul sau cașcavalul tăiat în cuburi și cu ouăle. Se potrivește de sare. Se unge o formă rezistentă la foc cu unt, se pune mămăliga, se toarnă deasupra o ceașcă de smântână, se presară puțin parmezan ras. Se dă la cuptor să se rumenească.

830 Mămăligă la cuptor

400 g mălai, 1¼ l apă, 1 linguriță sare, 200 g brânză, 100 g unt, 2 ouă, 2 linguri lapte, 1 lingură parmezan ras

Se face o mămăligă mai moale. Se unge cu unt o formă rezistentă la foc și se pune un strat subțire de mămăligă. Aceasta se întinde ușor dacă se moaie lingura în unt. Se pune un strat de brânză de burduf sau telemea, unul de unt, apoi iarăși mămăligă, brânză, unt. Ultimul strat trebuie să fie de mămăligă. Se bat ouăle cu puțin lapte și sare, ca pentru omletă. Se toarnă peste mămăligă, se presară parmezan ras și se dă la cuptor până se rumenește deasupra. Se servește în formă.

831 Balmuș

400 g mălai, 1¼ l lapte îndoit cu apă, 200 g brânză de oi, sare

Se pune la fiert laptele îndoit cu apă, din care se face o mămăligă ceva mai moale. Când este gata se adaugă brânza de oi și se amestecă până se încorporează bine toată cantitatea. Se răstoarnă. Se servește foarte fierbinte, cu smântână.

832 Mămăligă cu ochiuri

400 g mălai, 1¼ l lapte îndoit cu apă, sare, 1 lingură unt, 2 linguri smântână, 2 linguri brânză, 6 ouă, unt proaspăt (cât o nucă)

Se pune la fiert laptele îndoit cu apă, din care se face o mămăligă potrivit de moale. Când este gata se adaugă untul, smântâna și brânza. Se unge cu unt o formă rezistentă la foc, se așază mămăliga, se netezește deasupra, apoi cu dosul unei linguri muiat în unt topit se fac cuiburi de mărimea unui ou. Se sparge câte un ou în fiecare cuib, se pun deasupra câteva bucățele de unt și se dă la cuptor până începe să se prindă albușul. Se servește în formă.

833 Friganele de mămăligă

400 g mălai, 1¼ l lapte îndoit cu apă, 3 linguri brânză rasă (de ex. parmezan), 1 lingură unt proaspăt, sare, unt (pentru prăjit)

Se pune la fiert laptele îndoit cu apă, din care se face o mămăligă ceva mai moale. Se adaugă 2 linguri de brânză rasă și o lingură de unt proaspăt. Se amestecă bine și se întinde pe masa de aluat udă un strat de grosimea degetului, cu un cuțit muiat în apă. Când mămăliga s-a răcit, se

taie romburi cu latura de 5–6 cm. Se prăjesc în unt fierbinte, se presară cu brânză rasă și se servesc cu smântână.

834 Găluște de mămăligă

400 g mălai, 1¼ l lapte îndoit cu apă, 1 lingură unt, 2 linguri brânză rasă (de ex. parmezan), sare, 2 ouă, 2 linguri pesmet, unt sau untură pentru prăjit

Se face o mămăligă potrivit de moale cu laptele îndoit cu apă. Se adaugă puțin unt și brânză rasă. Se ia cu lingura din mămăligă, se fac găluște care se dau prin ou bătut, apoi pesmet și se rumenesc pe toate părțile în unt sau untură fierbinte. Se servesc cu smântână și brânză rasă.

835 Chiftele de păsat cu brânză

1 ceașcă păsat, ½ l lapte, 2 ouă, 1 lingură brânză rasă (de ex. parmezan), sare, 1 lingură pesmet, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se spală o ceașcă de păsat (făină de porumb măcinată mare) și se pune să fiarbă într-o cratiță cu ½ l de lapte clocotit. Când păsatul este fiert și bine scăzut, se dă la o parte, se lasă să se răcorească și se amestecă apoi cu ouăle puse pe rând, brânza rasă și sare. Se udă masa de aluat, se întinde compoziția cu cuțitul într-un strat de grosimea degetului. Se taie pătrate mici, care se dau prin pesmet și se prăjesc în untură [sau ulei] foarte fierbinte. Se dau la masă lângă legume sau cu salată.

836 Alivancă

400 g brânză de vaci, 4 ouă, 4 linguri mălai, 2 linguri făină, 2 linguri smântână, 1 lingură unt, sare; 1 ceașcă smântână pentru servit

Se freacă într-un castron brânza de vaci până devine ca o cremă. Se pun pe rând ouăle, mălaiul, făina, smântâna și untul. Se potrivește de sare. Se amestecă bine compoziția și se toarnă într-o tavă unsă cu unt. Se coace la cuptor la foc potrivit. Se taie în bucăți care se servesc imediat, fierbinți, cu smântână proaspătă, altfel se întăresc.

837 Papară de pâine

12 felii pâine, 2 cești lapte, 4 linguri brânză de oi, 2 linguri unt, 2 ouă, 1 lingură parmezan ras, sare

Se taie dintr-o franzelă albă felii de grosimea degetului. Se pun să se moaie cu lapte. Se unge cu unt o formă rezistentă la foc. Se așază un rând de felii de pâine, se presară brânză de oi, gustată să nu fie iute, apoi iarăși pâine și brânză, având grijă să nu fie forma prea plină, deoarece papara crește la cuptor. Se adaugă o lingură de unt și se toarnă 2 ouă bătute cu o ceașcă de lapte și puțină sare. Se presară parmezanul. Se dă papara la cuptor să se rumenească încet vreo trei sferturi de oră.

838 Chifle umplute

6 chifle rotunde, 2 cești lapte, 1 ou, 2 linguri brânză rasă (de ex. parmezan), 1 ceașcă smântână, 2 linguri unt, verdeață, sare, piper

Se taie capace la chifle. Se scobește miezul, care se moaie cu o ceașcă de lapte. Se freacă, adăugând un ou, verdeață, sare, piper și brânză rasă. Se moaie atât pâinițele, cât și capacele în lapte, se umplu cu compoziția de mai sus, se așază într-o farfurie rezistentă la foc, cu o lingură de unt, și se dau la cuptor. Când chiflele sunt rumene, se toarnă în farfurie laptele rămas, amestecat cu o ceașcă de smântână, se lasă să dea un clocot și se servesc fierbinți.

839 Friganele de pâine

12 felii pâine, ½ ceașcă lapte, 1 ou (sau 2 ouă dacă sunt mici), 1 linguriță ulei, 2 linguri unt sau untură

Se taie dintr-o franzelă albă felii de grosimea degetului. Se moaie în lapte câteva minute. Se scot din lapte și se dau prin ou bătut amestecat cu o linguriță de ulei. Se prăjesc pe o parte și pe alta în unt sau untură fierbinte, cu puțin înainte de a fi servite la masă. Se servesc lângă legume cu unt, cartofi cu smântână etc.

840 Friganele de aluat

2 ouă, 3 linguri făină, ½ ceașcă lapte, sare, 2 linguri unt sau untură

Se freacă bine într-un castron 2 ouă cu 3 linguri pline de făină, cu grijă să nu se facă cocoloașe. Se subțiază cu lapte, astfel încât să obținem un aluat ceva mai gros decât cel de clătite. Se pune sare. Se înfierbântă într-o tigaie untură sau unt amestecat cu puțin ulei. Când grăsimea este bine încinsă, se pune câte o lingură din compoziție. Se fac chiftele mici, care se prăjesc pe o parte și pe alta. Se servesc cu legume în unt.

841 Friganele de aluat dospit

100 g făină, 1 lingură ulei, ¾ pahar apă caldă, drojdie cât o alună, 1 albuș, sare

Se moaie drojdia cu puțină apă. Se amestecă într-un castron cu făina, uleiul, sarea și restul de apă. Se face un aluat gros ca o smântână și se lasă 3 ore la cald, să crească. Înainte de întrebuințare se adaugă albușul bătut spumă. Se procedează apoi la fel ca mai sus.

842 Pilaf de griș

1 ceașcă griș (nu prea plină), 4 cești apă, 50 g unt proaspăt, sare

Se pune apa la fiert cu puțină sare. Când clocotește, se toarnă o ceașcă mică de griș încet, să curgă în ploaie. Se amestecă mereu ca să nu se for-

meze cocoloașe și se lasă să fiarbă până se face ca o smântână groasă. Se pune untul proaspăt și se servește pilaful de griș cald, cu zahăr și scorțișoară pisată.

843 Crochete de griș

1 ceașcă griș, 3 cești apă sau lapte, 2 ouă, 1 lingură făină, sare, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se toarnă ca mai sus grișul în apa care clocotește. Se pune sare. Se fierbe amestecând mereu, până se îngroașă. Când s-a răcorit, se pun ouăle. Din această compoziție se fac cu mâna crochete de grosimea unui cârnat, se dau prin făină și se prăjesc în untură [sau ulei] fierbinte. Se servesc cu legume.

844 Chiftele de griș la cuptor

½ ceașcă griș, 3 cești lapte, 1 linguriță zahăr, sare, 1 gălbenuș, 1 ceașcă smântână, 1 lingură unt, 1 lingură brânză rasă (de ex. parmezan)

Se pune laptele să fiarbă cu un praf de sare și unul de zahăr. Când clocotește, se toarnă grișul încet, în ploaie, amestecând mereu, să nu se formeze cocoloașe. Se dă la o parte, se adaugă un gălbenuș, se amestecă și se răstoarnă compoziția pe un fund de lemn udat cu apă. Se întinde cu cuțitul un strat gros de un deget. Se lasă să se răcească. Se taie romburi, care se așază într-o formă unsă cu unt. Se toarnă smântâna în care s-a pus puțină sare, deasupra se presară brânza rasă și se dau chiftelele la cuptor 20 de minute. Se servesc în formă.

845 Crochete de cașcaval

250 g cașcaval, ½ lingură unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă zeamă de carne sau lapte. Pentru prăjit: *1 lingură făină, 1 ou, 1 lingură pesmet, untură [sau ulei]*

Se taie cașcavalul în cuburi mici. Se face un sos alb ceva mai gros din unt cu făină și se stinge cu zeamă de carne. Cantitatea de sos trebuie potrivită atât cât să lege brânza, nu mai mult, altfel crochetele devin cleioase, fără frăgezime. Se lasă să se răcească. Se amestecă sosul cu cașcavalul. Se fac crochete, se dau prin făină, ou și pesmet și se rumenesc în untură [sau ulei].

846 Cașcaval la capac

Se pregătesc atâtea farfurii mici, rezistente la foc, câte persoane sunt la masă. Se pune în fiecare câte o linguriță de unt peste care se așază câteva felii subțiri de cașcaval moale. Se pun la cuptor la foc foarte iute și se servesc îndată ce s-a topit cașcavalul.

847 Caşcaval pané

300 g caşcaval, 1 lingură făină, 1 ou mare, 2 linguri pesmet, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se taie caşcavalul în felii de mărime potrivită, de grosimea degetului. Se dau feliile prin făină, ou bătut şi pesmet. Se rumenesc pe o parte şi pe alta în multă untură [mult ulei] fierbinte.

848 Caşcaval în aluat

250 g caşcaval, untură [sau ulei] pentru prăjit; pentru aluat aceleaşi cantităţi ca la friganele de aluat

Se pregăteşte din timp un aluat de friganele (R 840). Se taie caşcavalul în felii de mărime potrivită, groase de 1 cm. Se înfierbântă untură mai multă [ulei mai mult] într-o cratiţă. Se moaie caşcavalul în aluat şi se rumeneşte.

849 Budincă de parmezan

1 lingură făină, 1 pahar lapte, 3 ouă, 125 g parmezan ras, 125 g unt proaspăt, sare

Se amestecă o lingură plină de făină cu un pahar de lapte. Se pune la foc să fiarbă, amestecând mereu, până se îngroaşă ca un piuré de cartofi. Se dă la o parte să se răcorească şi, cât mai este puţin cald, se pun pe rând gălbenuşurile, parmezanul ras, untul proaspăt, sare şi la urmă cele 3 albuşuri bătute spumă. Se pune budinca să fiarbă pe baie de apă într-o formă cu capac, unsă foarte bine cu unt. Trebuie fiartă exact o oră. Se răstoarnă şi se serveşte cu sos de roşii şi parmezan ras sau cu sos de ciuperci.

850 Budincă de brânză de vaci

1 pahar lapte, 2 linguri unt, 2 linguri făină, ¼ kg brânză de vaci, 5 ouă, 1 ceaşcă smântână, sare

Se pune la fiert un pahar de lapte cu 2 linguri de unt şi sare. Când laptele clocoteşte, se pun 2 linguri de făină odată, amestecând repede, până se desfac toate cocoloaşele. Se dă la o parte, se adaugă ¼ kg brânză de vaci trecută prin sită, 5 ouă puse pe rând şi o ceaşcă de smântână. Se toarnă compoziţia într-o formă unsă cu unt şi se fierbe pe baie de apă o oră şi un sfert. Se serveşte ca mai sus.

851 Găluşte la cuptor

150 g făină, 60 g unt sau untură, 250 g apă, 4 ouă, 2 linguri brânză, sare, piper. Pentru sos: *1 lingură unt, 1 lingură făină, 2 cesti lapte, 2 linguri brânză rasă (de ex. parmezan), sare*

Se pune la foc într-o cratiţă apa cu untul sau untura şi un vârf de cuţit de sare. Când dă în clocot se toarnă făina, toată dintr-o dată, şi se ames-

tecă bine până se desprinde aluatul de pe cratiță. Se dă la o parte, se mai amestecă și când s-a mai răcorit se adaugă pe rând ouăle. Compoziția nu trebuie să fie prea moale. Se pune puțin piper și brânză rasă. Se pregătește o cratiță cu apă clocotită și sare, se ia cu linguriță din compoziție și se dă drumul găluștelor în apă. Se fierb la foc mic, ca să nu se sfărâme, vreo 20 de minute. Între timp se pregătește sosul: se prăjește o lingură bună de făină cu o lingură de unt, se stinge cu lapte și se face un sos potrivit de legat. Se pune sare și după ce s-a mai răcorit se adaugă 2 linguri de brânză rasă. Se așază găluștele într-o formă cu puțin unt, se toarnă sosul deasupra, se presară brânză rasă și se dau la cuptor la foc potrivit ½ oră.

852 Găluște cu sos de roșii

Se fac găluștele la fel ca mai sus, se așază într-o formă rezistentă la foc, deasupra se toarnă un sos de roșii, se presară brânză și se dau la cuptor.

853 Brânză de vaci topită

500 g brânză de vaci, 1 lingură unt, 1 pahar apă caldă, sare

Se zvântă într-o cârpă brânza de vaci până nu mai rămâne deloc zer. Se pune într-un castron, se fărâmițează cu furculița și se ține acoperită la cămară 2–3 zile, amestecând-o din când în când până se preface într-o pastă gălbuie cu un miros tare, de brânză fermentată. Se pune într-o cratiță și se amestecă întruna cu lingura, la foc foarte mic, până nu mai rămâne nici un cocoloș de brânză netopită. Se pune puțină sare și când brânza este toată topită se toarnă încet un pahar de apă caldă. Se amestecă și se adaugă o lingură de unt. Se lasă să dea în clocot și se servește fie fierbinte, cu mămăliguță, fie rece, cu unt proaspăt, ca brânză de desert.

854 Sufleu de parmezan

100 g făină, 2 cești lapte, 100 g parmezan ras, 40 g unt proaspăt, 5 ouă, sare

Se amestecă făina cu laptele rece. Se pune pe foc și se ține, amestecând mereu, până începe să se îngroașe. Se dă la o parte, se pune sare, parmezanul ras și untul. Se amestecă bine și după ce a mai pierdut din fierbințeală se pun gălbenușurile unul câte unul și la urmă se adaugă albușurile bătute spumă. Se toarnă compoziția într-o formă rezistentă la foc, bine unsă cu unt, se presară deasupra parmezan ras și se dă la cuptor vreo 20 de minute. Sufleul trebuie să crească frumos și se servește îndată ce este gata, ca să nu se lase.

855 Sufleu de brânză, numai cu albuș

1 lingură unt, 1 lingură făină, 1½ ceașcă lapte, 150 g brânză rasă (șvaițer sau cașcaval), 50 g șvaițer (cașcaval), 6 albușuri, sare, piper, unt pentru uns forma

Se face un rântaș alb dintr-o lingură de făină și o lingură de unt. Se stinge cu lapte sau cu o smântână subțire. Când începe să fiarbă, se dă la o parte, se adaugă brânza rasă și șvaițerul (cașcavalul) tăiat în bucățele mici. Se pune sare și, după gust, puțin piper sau nucșoară pisată. Se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă și se toarnă compoziția într-o formă bine unsă cu unt. Se presară brânză rasă, se dă la cuptor. Se servește îndată ce sufleul a crescut frumos și s-a rumenit deasupra.

856 Gogoși mici de parmezan (sau șvaițer)

4 albușuri, 250 g parmezan sau șvaițer, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se bat albușurile spumă și se amestecă ușor cu parmezanul (șvaițerul) ras. Se fac cu mâna muiată în făină mici gogoși de mărimea unei nuci și se rumenesc în multă untură [mult ulei] care clocotește. Se servesc fierbinți.

857 Colțunași cu brânză

200 g brânză de vaci, 1 ou, 1 linguriță făină, sare, 2 linguri unt; aluat de tăiței *din 2 ouă*

Se face din 2 ouă un *aluat de tăiței* (R 909), însă ceva mai moale. Se întinde o foaie și înainte de a se zbici se taie pătrate cu latura de 5–6 cm. Se freacă brânza de vaci cu un ou, făină și sare. Se poate adăuga și o lingură de brânză de oi dacă nu este iute. În fiecare pătrat de aluat se pune cu linguriță puțină brânză, se întoarce în două astfel ca să se formeze triunghiuri și se strâng bine marginile între degete, ca să se lipească aluatul. Se fierb colțunașii la foc potolit, într-o cratiță mare cu apă clocotită și sare, cu un sfert de oră înainte de masă. Se scurg bine de apă și se opăresc cu unt. Se servesc fierbinți.

858 Colțunași cu carne, fierți

250 g carne de vacă, 1 ceapă, 1 ou, sare, piper, untură [sau ulei] pentru prăjit; aluat de tăiței *din 2 ouă*

Se pregătește foaia de aluat la fel ca mai sus. Se taie pătrate cu latura de 5–6 cm. Se trece prin mașină carne crudă sau rasol fiert și se prăjește în untură [sau ulei] cu o ceapă coaptă în cuptor și tăiată mărunt. Se toarnă câte puțină apă, ca să nu se usuce carnea prea tare. Se dă deoparte, se amestecă cu un ou și după ce s-a răcorit se umplu pătratele de aluat. Se lipesc și se fierb la fel ca colțunașii cu brânză. Se servesc cu sos de roșii sau cu smântână. Se pot pregăti la fel cu creier fiert și tocat mărunt sau cu jumări rămase de la topirea unturii, trecute prin mașină împreună cu o ceapă coaptă în cuptor.

859 Colțunași cu carne, la cuptor

250 g carne, 1 lingură unt, 1 ceașcă zeamă de carne sau apă, 1 linguriță făină, ½ l zeamă de carne pentru fiert, 1 lingură brânză rasă, 1 lingură unt, sare, piper; aluat de tăiței *din 2 ouă*

Se face din 2 ouă un *aluat de tăiței* (R 909). Se trece prin mașină carnea, de preferință de berbec, se prăjește într-o tigaie cu unt, se toarnă o ceașcă de zeamă de carne și se adaugă făină, sare și piper. Se lasă să scadă și se dă deoparte să se răcorească. Se întinde foaia de aluat, se pun din loc în loc movilițe de carne, deasupra se pune a doua foaie de aluat (foarte subțire) și se taie colțunașii cu o formă rotundă; se strâng bine marginile între degete. Se undesc 20 minute în supă de carne clocotită (să nu fiarbă), se scurg și se așază într-o farfurie rezistentă la căldură, punând între ei brânză rasă, piper și unt. Se toarnă zeamă de carne concentrată cât să-i cuprindă și se dau colțunașii la cuptor trei sferturi de oră, la foc potrivit.

860 Colțunași cu carne, prăjiți

1 ceașcă caimac, 2 ouă, 1 lingură rom, făină, sare. Pentru umplutură: *aceleași cantități ca mai sus; untură [sau ulei] pentru prăjit*

Se face un aluat mai îndesat cu caimac, ouă, o lingură de rom, sare și făină cât se cere. Se întinde o foaie ca de tăiței, se taie pătrate cu latura de 6–7 cm și se umplu cu o tocătură de carne pregătită ca pentru *colțunași cu carne, fierți* (R 858). Se îndoaie în colț, astfel încât să formeze triunghiuri, și se lipesc bine pe margini. Se rumenesc în grăsime clocotită. Se servesc fierbinți, dar sunt buni și reci.

861 Ravioli cu spanac

½ kg spanac, 1 lingură făină, 150 g parmezan ras, 1 ou, sare; aluat de tăiței *din 2 ouă; sos de roșii*

Ravioli este un fel italienesc asemănător cu colțunașii noștri. Umplutura se face din spanac, din carne tocată sau din carne amestecată cu spanac, la care se adaugă ou și brânză.
Se face din 2 ouă un *aluat de tăiței* (R 909), se întinde o foaie potrivit de subțire și se desparte în două părți egale. Dinainte avem pregătit spanacul fiert, tocat și amestecat cu parmezan ras, un ou și făină. Cu linguriță se pun movilițe de spanac la distanțe regulate pe o foaie de aluat umezită în prealabil cu apă, cu o pensulă. Se așază deasupra a doua foaie și se taie cu ruleta pătratele de aluat, fiecare cu umplutură la mijloc. Se lipesc bine marginile. Li se dă drumul în apă clocotită sărată și se țin pe foc vreo 30 de minute, fără să fiarbă în clocote. Se scurg, se așază într-o formă rezistentă la foc. Se toarnă deasupra un *sos de roșii* (RR 104–6), se presară parmezan ras și se dau la cuptor câteva minute să se rumenească.

862 Plăcintă cu brânză

300 g brânză de vaci, 30 g unt proaspăt, ½ lingură făină, 2 ouă, ½ ceașcă lapte, sare, 2 linguri unt; aluat de plăcintă

Se face un *aluat de plăcintă* (R 910). Se întinde foaia foarte subțire și, după ce s-a uscat puțin, se taie în bucăți de mărimea tăvii în care vom așeza plăcinta. Se face o umplutură din brânză de vaci dată prin sită, amestecată cu unt proaspăt, lapte, făină, ouă și sare. Se unge tava cu unt, se pun 4–5 foi de plăcintă, unse între ele cu unt, apoi se așază brânza, pe care o întindem în strat uniform cu o furculiță, iar deasupra se mai așază câteva foi de plăcintă unse între ele cu unt. Se stropește deasupra cu unt și se dă la cuptor, la foc potrivit. Când este gata, plăcinta se taie pătrate care se așază pe o farfurie. Se servește caldă, cu smântână.

863 Plăcintă cu carne

400 g carne macră de vacă, 1 ceapă, 1 ou, 1 lingură smântână, sare, piper, 2 linguri unt, untură [sau ulei] pentru prăjit; aluat de plăcintă

Se face la fel ca *plăcinta cu brânză* de mai sus, înlocuind brânza cu o tocătură de carne. Se taie carnea bucăți care se rumenesc într-o cratiță cu untură [sau ulei], se pune sare și se adaugă câte puțină apă, lăsând carnea să fiarbă înăbușit, până se frăgezește. Între timp se coace la cuptor o ceapă de mărime potrivită. Se lasă carnea să se răcorească și se trece împreună cu ceapa prin mașina de tocat. Se adaugă un ou, o lingură de smântână și se potrivește de sare și piper (facultativ). Se umplu foile și după ce plăcinta s-a copt se taie bucăți și se servește fierbinte. La fel de gustoasă este plăcinta făcută cu carne fiartă în supă (rasol) și dată prin mașină împreună cu o ceapă coaptă în cuptor.

864 Plăcintă cu poalele în brâu

500 g făină, 10 g drojdie (cât o nucă), 2 ouă, 1 lingură unt, 1 lingură ulei, lapte, 1 linguriță zahăr, sare. Pentru umplutură: *150 g brânză, unt proaspăt (cât o nucă), 1 ou, 1 linguriță făină, 2 linguri lapte, 1 linguriță zahăr, sare*

Se moaie într-un castron drojdia cu puțină apă abia călduță. Se pune din făina bine cernută puțin câte puțin, amestecând, până când compoziția se face ca o smântână groasă. Se presară cu făină și se așază într-un loc cald, ca să crească. Făina rămasă se cerne într-un vas mai mare, se face loc la mijloc și se pun ouăle bătute cu puțină sare, 1 lingură de unt topit și una de ulei. Se adaugă și plămădeala crescută și se frământă bine de tot, până când aluatul se desprinde de pe mâini și de pe vas. La frământat se pune atâta lapte sau apă călduță cât este nevoie ca aluatul să fie potrivit de moale. Pentru umplutură, se frământă brânza de vaci sau de oi cu untul, se adaugă oul, laptele, făina, zahărul și sare cât trebuie. Se întind pe rând foi potrivit de groase, se taie pătrate cu latura de vreo

15 cm. Se umplu cu brânză, se întorc colțurile spre mijloc, în formă de plic. Colțurile plicului se mai aduc o dată către mijloc și se lipesc bine, ca să nu iasă brânza. Se ung plăcintele pe deasupra cu ou bătut și se coc în tavă la foc potrivit. Se servesc calde.

865 Plăcințele cu carne

1 pahar caimac, 1 pahar făină, 1 linguriță unt, sare. Pentru umplutură: *aceleași cantități ca la* colțunași cu carne, fierți

Se face un aluat dintr-un pahar de caimac gros (smântâna de pe laptele fiert), unul de făină și puțină sare. Se întinde în lung, se unge cu o pană cu unt topit și se împăturește în trei. Se acoperă cu un șervet și se lasă 10 minute să se odihnească la rece. Se întinde foaia ceva mai groasă decât pentru tăiței și se taie în dreptunghiuri de 6 pe 12 cm. Se prepară carnea ca pentru *colțunași cu carne, fierți* (R 858), se pune câte o moviliță pe jumătatea fiecărei bucăți de aluat, se îndoaie cealaltă jumătate deasupra, astfel ca să se formeze pătrate. Se strâng marginile între degete ca să se lipească. Se ung plăcințelele cu ou bătut și se așază pe o tavă. Se coc la cuptor la foc iute.

866 Plăcințele cu brânză

Pentru aluat: *aceleași cantități ca mai sus.* Pentru umplutură: *100 g brânză de oi, 100 g brânză de vaci, 1 ou, 1 linguriță făină, 1 lingură lapte, sare*

Se face aluatul și se coc plăcințelele la fel ca cele cu carne. Umplutura se prepară frecând brânza de oi cu brânza de vaci, un ou, o linguriță de făină, 1 lingură de lapte (dacă e cazul) și sare.

867 Piroști din aluat dospit

500 g făină, 30 g drojdie, 1 lingură zahăr, lapte, 1 ou, 1 lingură unt sau untură, 1 linguriță rasă sare

Se cerne într-un vas făina și se face loc la mijloc. Separat se face o plămădeală din drojdie, o lingură de zahăr, ½ ceașcă de lapte călduț și un pumn de făină. Se lasă la cald să crească. Când plămădeala a crescut, se răstoarnă în vasul cu făină, se adaugă oul, sarea, o lingură de unt sau untură și atâta lapte călduț cât să se facă aluatul potrivit de tare. Se frământă bine până nu se mai lipește de mâini. Se lasă la cald aluatul să crească, după ce s-a presărat deasupra puțină făină. Când a crescut se răstoarnă pe masa de aluat presărată cu făină, se împarte în două și se întind pe rând foile cam de un deget grosime. Se taie forme rotunde de mărimea unui pahar, se pune umplutura, se îndoaie rondelele, strângând bine marginile între degete, astfel încât muchia să rămână deasupra, iar cele două capete să fie întoarse dedesubt. Se lasă să mai crească pe un șervet presărat cu făină și apoi se coc la cuptor la foc potrivit sau

se rumenesc în untură multă [ulei mult] foarte fierbinte. Umplutura pentru piroști este foarte variată: se fac cu carne, brânză, ciuperci, piuré de cartofi amestecat cu ceapă prăjită, creier etc.

868 Piroști nedospite

500 g făină, 2 linguri untură, 2 ouă, lapte, 1 linguriță rasă sare, 25 g unt sau untură sleită

Se cerne făina pe masa de aluat. Se pune cam un sfert din această făină într-un castron și se opărește cu 2 linguri de untură clocotită. Se amestecă până când făina a cuprins toată untura. Se pune amestecul peste făina de pe masă, se adaugă ouăle, sarea și lapte călduț atât cât se cere la frământat, ca să avem un aluat potrivit de tare. Se frământă aluatul bine, apoi se împarte în 3 bucăți și fiecare se întinde separat, cât se poate de subțire. Se unge prima foaie cu unt sau untură sleită, se așază deasupra a doua foaie, se unge și aceasta și deasupra se pune ultima foaie. Se împăturește în patru, se acoperă cu un șervet și se lasă ½ oră la rece. Se întinde apoi o singură foaie și se fac piroștile la fel ca mai sus, după care se coc la foc iute.

869 Brânzoaice (1)

400 g făină, 150 g untură [sau unt], 1 pahar lapte, 50 g drojdie, 3 linguriițe zahăr, 1 linguriță rasă sare. Pentru umplutură: *200 g brânză, 1 ou, 1 lingură smântână, 1 linguriță făină, sare, vanilie și zahăr după gust*

Se cerne într-un vas făina, se face loc la mijloc și se pune untul sau untura bine sleită, nu lichidă. Se frământă. După ce făina a cuprins toată untura [tot untul], se adaugă, turnat încet, laptele în care s-au muiat drojdia, zahărul și sarea. Se frământă mai departe și când aluatul nu se mai lipește de vas se dă deoparte, la rece, lăsându-l să crească încetul cu încetul cam 3 ore. Se întinde foaia de aluat nu prea subțire, se taie pătrate cu latura de 8–9 cm, se pune deasupra fiecăruia câte o linguriță de brânză, se aduc colțurile la mijloc în formă de plic, apăsând ușor cu degetul ca să se lipească, se ung cu ou și se dau brânzoaicele la cuptor la foc bun. Pentru umplutură se freacă brânza de vaci dată prin sită cu un ou, făină, smântână, un praf de sare, vanilie și zahăr după gust.

870 Brânzoaice (2)

Pentru aluat: *aceleași cantități ca la* piroști din aluat dospit. Pentru umplutură: *200 g brânză de vaci, 2 ouă, 1 linguriță făină, sare, zahăr după gust*

Se face un aluat crescut ca pentru *piroști din aluat dospit* (R 867). Între timp se pregătește umplutura din brânză de vaci frecată cu ouăle, zahărul, făina și un praf de sare. Se întinde foaia de aluat, se taie forme rotunde ceva

mai mari (cât o farfurioară), se pune câte o linguriță bună de brânză și se adună marginile aluatului în formă de pungă, lăsând totuși brânza descoperită. Se unge deasupra cu ou, se înțeapă brânza de câteva ori cu furculița și se coc brânzoaicele la cuptor, pe o tavă unsă cu unt, la foc iute.

871 Clătite cu carne

Aluat de clătite *din 2 ouă (R 939).* Pentru umplutură: *250 g carne macră de vacă, 1 lingură untură [sau ulei], 1 ceapă mică, 1 ou, sare, piper*

Se fac din 2 ouă 16–18 clătite la fel ca cele pentru dulceață, dar fără zahăr. Se pregătește carnea ca pentru *plăcintă cu carne* (R 863). Se pune pe fiecare clătită o linguriță de carne și se face sul. Se dau clătitele prin ou amestecat cu o linguriță de ulei și se rumenesc în untură [sau ulei] fierbinte. Se servesc cu orice fel de legumă. Se pot umple la fel cu ficat, creier fiert și tocat, șuncă.

872 Clătite cu brânză

Aluat de clătite *din 2 ouă (R 939), 1 ceașcă smântână, lapte, 1 lingură parmezan ras.* Pentru umplutură: *300 g brânză, 1 lingură smântână, 1 ou, 1 linguriță făină, sare*

Din 2 ouă se fac 16–18 clătite fără zahăr. Separat se freacă brânza de vaci cu smântâna, un ou, făină și sare. Cu această compoziție se umplu clătitele și se rulează. Se așază toate într-o formă rezistentă la foc, se toarnă o ceașcă de smântână îndoită cu lapte, în care s-a pus puțină sare, deasupra se presară parmezanul și se dau clătitele la cuptor ½ oră.

873 Clătite la cuptor

Aluat de clătite *din 2 ouă (R 939), 2 linguri smântână, 1 lingură parmezan ras, 1 lingură pesmet.* Pentru umplutură: *2 gălbenușuri răscoapte, 2 ouă, 1 lingură unt proaspăt, 2 linguri smântână, 1 lingură șuncă tocată, 1 lingură ciuperci tocate, sare, piper*

Se fac clătite fără zahăr din 2 ouă. Se freacă într-un castron gălbenușurile răscoapte, date prin sită, cu 2 gălbenușuri crude și o lingură de unt făcut spumă. Se adaugă smântâna, șunca tocată, ciupercile tocate și înăbușite cu unt și la urmă cele 2 albușuri spumă. Se pune sare și puțin piper. Cu această compoziție se umplu clătitele și se așază unele lângă altele într-o formă rezistentă la foc, bine unsă cu unt. Se toarnă deasupra 2 linguri de smântână, se presară pesmet amestecat cu parmezan ras și se dau clătitele la cuptor vreo 20 de minute, până se rumenesc deasupra.

874 Papanași fierți

250 g brânză de vaci, 1 ou mare (sau 2 ouă mici), 3 linguri griș, sare, 1 lingură făină, 2 linguri unt, 1 lingură pesmet

Se freacă într-un castron brânza de vaci cu ouăle, grișul și sarea. Se amestecă bine, astfel încât compoziția să fie potrivit de tare. Se ia cu lingura din ea, se fac cu mâna dată prin făină găluște mici rotunde, se turtesc puțin între palme și cu degetul se face o adâncitură în mijlocul fiecăreia. Se pune la fiert o cratiță cu apă și puțină sare. Când dă în clocot, se pun papanașii și se țin până se ridică toți deasupra. Se mai lasă să fiarbă vreo 10 minute la foc foarte mic. (Dacă fierb în clocote mari, papanașii se terciuiesc.) Se scurg, se opăresc cu unt și se presară deasupra pesmet prăjit. Se servesc foarte fierbinți cu smântână sau cu zahăr.

875 Papanași prăjiți

300 g brânză de vaci, 2 ouă, 3 linguri făină (sau 2 linguri făină și 1 lingură griș), 2 linguri untură sau unt

Se freacă într-un castron brânza de vaci cu gălbenușurile, făina, sarea; la urmă se adaugă albușurile spumă. Compoziția nu trebuie să fie prea tare. Se ia cu lingura din ea, se fac cu mâna dată prin făină papanași potrivit de mari, care se prăjesc în untură sau unt fierbinte, pe o parte și pe alta. Se servesc îndată ce sunt gata cu smântână sau cu zahăr.

876 Vărzări*

½ ceașcă ulei, ½ ceașcă apă, sare, făină. Umplutura: *1 varză murată mică, 2 linguri ulei, piper*

Se face un aluat din ½ ceașcă de ulei cu ½ ceașcă de apă, sare și făină cât cuprinde. Aluatul trebuie să fie potrivit de moale. Se frământă bine și se lasă să se odihnească un sfert de oră, acoperit cu un șervet. Din timp se taie mărunt varza murată, se scurge bine de zeamă și se călește cu 2 linguri de ulei (nu se rumenește). Se adaugă un vârf de cuțit de piper. Din aluat se întind pe rând două foi de tăiței. Se taie pătrate, se umplu cu varză, se întorc colțurile spre mijloc, în formă de plic. Colțurile plicului se mai aduc o dată către mijloc și se lipesc bine, ca să nu iasă varza. Se coc în tavă la foc potrivit. Se pot face și cu varză proaspătă, care mai înainte trebuie opărită cu borș. Vărzările se servesc calde, dar sunt bune și reci.

877 Pogaci

500 g făină, ¼ l lapte, 15 g drojdie, 1 lingură zahăr, 2 ouă, 60 g untură [sau unt], 250 g jumări, 1 linguriță rasă sare, piper

Se cerne făina pe masa de aluat, se face loc la mijloc și se toarnă laptele în care s-a muiat drojdia și o lingură de zahăr. Se adaugă ouăle, 60 g untură [sau unt], sare și piper; se frământă. Din timp avem pregătită o farfurie cu jumări (rămase de la topitul unturii) date prin mașină. Se întinde aluatul într-o foaie groasă de un deget, se întind deasupra jumă-

rile într-un strat cât mai egal, se împăturește foaia în patru și se dă 10 minute la rece. Se repetă această operație a împăturitului încă de trei ori, la intervale de 10 minute, după care se întinde o foaie de vreo ½ cm grosime. Se taie forme rotunde de mărimea unui pahar de vin, se ung deasupra cu ou și se coc la foc bun.
Din rămășițele de aluat se mai întinde o foaie, se taie bastonașe de lățimea unui creion, se presară cu chimen sau caşcaval ras și se coc la cuptor. Se obțin astfel niște sărățele delicioase.

878 **Volovan**

350 g făină, 350 g unt proaspăt, ¾ ceașcă apă (2 dl), sare, 1 ou

Se face un *aluat franțuzesc* (R 916) din făină fină, cernută, unt proaspăt, trei sferturi de ceașcă de apă și un praf de sare. Se întinde o foaie de 1½ cm grosime și mai mult lungă, astfel încât să putem tăia din ea două ronduri, fiecare cam de mărimea unei farfurii de masă. Se umezește puțin cu apă tava în care vom coace aluatul. Cu o formă se taie o foaie rotundă, fără să apăsăm aluatul. Bucata tăiată rotund se ia pe vergea și se așază în tavă. Se mai taie o a doua foaie, exact de aceeași mărime. Se scoate apoi mijlocul, tăindu-l după o formă mai mică, ca să obținem o coroană circulară de 3 cm lățime. Cu o pană se udă cu apă marginile primei foi așezate în tavă și deasupra se pune cu grijă, astfel ca să se potrivească bine la margini, coroana circulară. Nu se apasă deloc cu mâna, deoarece aluatul n-ar crește frumos. Se unge cu ou bătut atât mijlocul, cât și partea de deasupra, având mare grijă să nu curgă ou pe margini. Se dă la cuptor la foc iute. După 10 minute aluatul trebuie să înceapă să crească. Se ține cam trei sferturi de oră, potolind focul spre sfârșit, iar dacă deasupra începe să se rumenească prea tare, înainte de a fi gata, se pune o foaie de hârtie. În timpul coptului nu trebuie să se deschidă ușa cuptorului, deoarece aluatul dă ușor înapoi. Când volovanul este copt, se taie cu un cuțit mijlocul, care va forma capacul, iar dacă înăuntru se mai găsește aluat care nu este copt se scoate repede afară cu o furculiță. Se mai lasă câteva minute la cuptor, ca să se usuce înăuntru, se umple apoi cu o mâncărică de rinichi, de creier, de ciuperci etc. Se servește foarte fierbinte.

879 **Forme mici de volovan**

Aceleași cantități ca mai sus

În loc să facem o singură formă de aluat, se fac atâtea forme mici câte dorim să servim la masă. Se procedează la fel ca mai sus, se taie însă cu o formă de tablă mici ronduri de 8–9 cm diametru, fără să mai punem deasupra coroane circulare de aluat. Un singur rond de aluat crește destul ca să poată fi umplut. Se ung deasupra cu ou, cu grijă ca să nu curgă oul pe margini deoarece, întărindu-se la foc, ar împiedica aluatul

să crească. Se țin volovanurile 20 de minute la cuptor, la foc iute, iar când sunt gata i se taie fiecăruia, cu un cuțitaș ascuțit, un mic capac care a fost ușor marcat cu o formă înainte de a pune aluatul la cuptor. Se umplu ca mai sus.

880 Pateuri cu carne

Aluat franțuzesc *(R 916), 1 ou*. Umplutura: *250 g carne macră de vacă, 1 ceapă mică, untură [sau ulei] pentru prăjit, 1 ou, sare, piper*

Se face un *aluat franțuzesc* din care se întinde o foaie potrivit de subțire. Din timp pregătim carnea după cum am arătat la *plăcinta cu carne* (R 863). Din foaia întinsă se taie rondele cu o formă mică de tablă (cât gura unui pahar de vin). Jumătate din ele se așază pe tava de copt. Se umezesc ușor, cu o pensulă, cu apă. La celelalte rondele de aluat se taie mijlocul cu o formă ceva mai mică (cât gura unui păhărel de țuică). Fiecare coroană circulară este așezată peste o rondelă din tavă cu atenție, să se potrivească bine marginile. Se pune la mijloc puțină carne, iar deasupra se așază rondul tăiat cu forma cea mică. Se ung pateurile cu ou bătut și se coc la cuptor la foc iute.

881 Pateuri cu brânză

Aluat franțuzesc *(R 916), 1 ou*. Umplutura: *150 g brânză de vaci, unt proaspăt (cât o nucă), 2 linguri lapte, 1 ou, 1 linguriță făină, sare*

Se fac la fel ca *pateurile cu carne* de mai sus. Umplutura de brânză se face ca la *plăcinta cu poalele în brâu* (R 864).

882 Pateuri cu ficat

Aluat din unt *(R 917), ficat, 1 ou, sare*

Se întinde o foaie mai subțire de *aluat din unt*. Se taie cu o formă mici ronduri. Se udă ușor cu apă, se pune câte o bucățică de ficat fiert, iar deasupra se așază alt rond de aluat. Se ung pateurile deasupra cu ou. Se așază în tavă și se coc la foc bun. Aceleași pateuri se pot face tăind foaia în pătrate de mărimea dorită. Pe jumătatea fiecărui pătrat se pune o bucățică de ficat, peste care se întoarce cealaltă jumătate a pătratului de aluat. Se procedează apoi la fel ca mai sus.

Aluaturi și dulciuri de casă

883 Cozonaci obișnuiți

Pentru 1 kg făină: 7 gălbenușuri, 4 albușuri, 300 g zahăr, 250 g unt, 2 linguri ulei, lapte cât se cere (circa ½ litru), 1 lingură rom, vanilie, 50 g drojdie, 1 linguriță rasă sare

Se moaie drojdia cu puțin lapte călduț (să nu fie fierbinte, deoarece se opărește drojdia și nu mai crește aluatul) și o linguriță de zahăr. Separat se opăresc 3 linguri de făină cu puțin lapte clocotit, amestecând bine ca să nu se facă cocoloașe. Când s-a răcorit destul, cât suportă mâna, se amestecă cu drojdia și apoi se bate bine, până se fac bășici mari. Se presară puțină făină, se acoperă cu un șervet și se pune într-un loc cald să crească. În acest timp se freacă gălbenușurile întâi cu sare, ca să se închidă la culoare, apoi cu zahărul tos, trecut printr-o sită fină și turnat puțin câte puțin peste gălbenușuri. Se freacă bine până se fac ca o cremă spumoasă.

Când este destul de crescută, plămădeala se toarnă peste restul de făină cernut într-o covată și ținut la cald; se amestecă, adăugând gălbenușurile, puțin lapte călduț și albușurile bătute spumă. Se frământă cel puțin ½ oră, aducând aluatul de pe margini spre mijloc. Se pun uleiul, romul, vanilia, puțin câte puțin unt topit, cald, iar dacă aluatul este prea tare se mai adaugă puțin lapte călduț. Se adună aluatul în covată, se acoperă cu o față de masă, se așază la cald, ferit de curenți de aer, și se lasă să crească 2–3 ore. Când a crescut destul, se unge mâna cu unt, se iau bucăți din el, se fac suluri, se împletesc pe masa de aluat presărată cu făină și se pun cozonacii în forme unse cu unt. Aluatul trebuie să ajungă mai jos de jumătatea formei. Se mai lasă să crească, tot la cald, se ung

cu ou, se presară cu zahăr grunjos și cu nuci sau stafide. Se pun la cuptor la foc potrivit și se țin cam o oră. Când cozonacii sunt gata, se scot din forme și se lasă să se răcorească, nu însă la loc rece și nici în curent. La frământat se pot adăuga și stafide, după ce au fost alese și șterse într-un șervet.

884 Cozonaci economici

Pentru 1 kg făină: 3 ouă, 250 g zahăr, 100 g untură [sau unt], 3 linguri ulei, lapte cât se cere (circa ½ litru), 1 lingură rom, vanilie, 50 g drojdie, 1 linguriță rasă sare

Aluatul se frământă și se lucrează la fel ca mai sus.

885 Cozonaci moldovenești

Pentru circa 5 kg făină: 3 ouă întregi, 100 gălbenușuri, 25 albușuri, 300 g zahăr pudră pentru fiecare kg de făină, 5 pahare unt topit, 100 g unt proaspăt, 1 pahar ulei, 1 l lapte, 1 pahar rom, 1 baton vanilie, 250 g drojdie, 4 lingurițe rase sare (1 pahar = 1½ dl)

Se freacă bine într-o strachină 250 g drojdie cu 3 linguri de zahăr, până se face ca o cremă subțire. Deoparte se opărește ½ kg făină cu 1 litru de lapte clocotit și se freacă foarte bine, să nu se facă nici un cocoloș. Când s-a răcit cât suferă degetul, se adaugă drojdia și 3–4 ouă întregi. Se bate totul împreună, se presară puțină făină, se acoperă cu un șervet și se pune la loc cald să crească. Între timp, se freacă bine în covata în care se va frământa aluatul: 100 de gălbenușuri cu 4 lingurițe rase de sare, un pahar bun de rom, un baton de vanilie tăiat în 2–3 bucăți și la urmă 25 de albușuri bătute spumă. Când plămădeala a crescut frumos, se toarnă în covată, iar strachina se limpezește cu o lingură sau două de apă, care de asemenea se toarnă în covată. Se amestecă perfect plămădeala cu compoziția de ouă și se adaugă 4–4½ kg de făină fină, cernută cu puțin timp înainte. Se frământă bine și mult. Aluatul trebuie să fie ceva mai tare, căci se moaie când se pune zahărul. După ce se știe exact câtă făină a intrat (socotind și ½ kg din plămădeală), se adaugă câte 300 g zahăr pudră de fiecare kilogram de făină. Se frământă mereu și se mai pun, pe rând, 5 pahare de unt topit, puțin cald, un pahar de ulei și, la ultimul frământat, 100 g de unt proaspăt, de bună calitate. Frământatul trebuie să dureze în totul cel puțin 2 ore. Se presară cu făină, se acoperă cu o față de masă, se așază la cald, departe de ușă sau fereastră, și se lasă să crească. Se procedează apoi ca pentru cozonacii obișnuiți.

886 Pască cu smântână

400 g aluat de cozonac (pentru o pască mijlocie), unt pentru uns tava. Umplutura: *750 g smântână, 2 linguri făină, 5 gălbenușuri, 3 albușuri, 150 g zahăr, vanilie, coajă de lămâie, un pumn stafide, sare*

Din aluatul de cozonac se întinde o foaie cam de ½ cm grosime și de mărimea tăvii în care se coace pasca. Se unge tava cu unt și se așază foaia de aluat. Din alte două bucăți de aluat se fac pe masa de aluat suluri de grosimea creionului, se împletesc și se așază de jur-împrejur lipite de marginea tăvii, apăsând capetele, ca să se unească între ele. Se lasă să crească. Dinainte se pregătește umplutura din gălbenușurile frecate cu zahărul și cu ½ linguriță de sare. Se adaugă făina, smântâna, vanilie sau zahăr vanilat, coajă rasă de lămâie și albușurile bătute spumă. Se toarnă în formă astfel încât să nu treacă peste marginea de aluat. Se unge marginea cu ou, se presară stafide și se dă la cuptor, la foc potrivit. Se scoate din formă după ce s-a răcit.

887 **Pască cu brânză de vaci**

400 g aluat de cozonac. Umplutura: *500 g brânză de vaci, 3 ouă, 100 g zahăr, 50 g unt proaspăt, 40 g făină, vanilie, coajă de lămâie, 25 g stafide, ½ linguriță sare*

Se așază aluatul în formă ca pentru *pasca cu smântână* de mai sus. Se freacă împreună brânza cu untul și zahărul. Se adaugă ouăle pe rând, sarea, apoi făina și laptele. La urmă se pun vanilia, coaja de lămâie și stafidele alese și spălate. Se toarnă umplutura în formă. Se ung cu ou atât aluatul, cât și brânza. Se coace la fel ca pasca cu smântână.

888 **Pască cu brânză de oi**

400 g aluat de cozonac. Umplutura: *500 g brânză de oi, 3 ouă, 1 lingură smântână, 1 lingură făină, sare*

Se face la fel ca *pasca cu brânză de vaci* (v. mai sus).

889 **Pască cu brânză zburată**

400 g aluat de cozonac, migdale. Umplutura: *4 l lapte, 100 g unt, 100 g zahăr vanilat, 2 linguri făină, 4 albușuri, coajă de lămâie, sare*

Prepararea umpluturii: se pun dinainte la prins într-o oală de pământ 2 litri de lapte. Când laptele este bine prins se toarnă cu smântână cu tot într-o oală cu 2 litri de lapte care clocotește. Laptele se brânzește. Se toarnă în strecurătoare de pânză și se lasă vreo oră să se scurgă, apoi se pune ½ oră la presă, sub un fund de lemn cu o greutate deasupra. Obținem o brânză dulce care se trece prin sită. La această brânză se adaugă untul frecat până se face ca o cremă, zahărul vanilat, făina, coaja rasă de lămâie și albușurile spumă. Compoziția trebuie să aibă consistența unei smântâni groase. Se îmbracă forma de pască cu aluat de cozonac după cum am arătat (R 886) și se întinde umplutura într-un strat mai gros, de 2–3 degete. Deasupra se așază un grilaj făcut din șuvițe subțiri de aluat, se unge cu albuș și se umplu golurile grilajului cu

migdale curățate și tăiate în lung. Se coace pasca o oră la cuptor, la foc potrivit.

890 Pască cu orez

400 g aluat de cozonac. Umplutura: *4 cești lapte, 1 ceașcă orez, 4 linguri zahăr, 3 ouă, vanilie sau zahăr vanilat, 25 g stafide, un praf sare*

Se pregătește la fel ca *pasca cu smântână* (R 886). Pentru umplutură se fierbe orezul cu lapte și zahăr. Se lasă să se răcorească, se pun ouăle, un praf de sare, jumătate baton de vanilie (sau zahăr vanilat) și stafide.

891 Pască cu griș

400 g aluat de cozonac. Umplutura: *4 cești lapte, ½ ceașcă griș, 4 linguri zahăr, 3 ouă, vanilie sau zahăr vanilat, 25 g stafide, un praf sare*

Se fierbe grișul cu lapte, zahăr și vanilie, astfel încât să avem o pastă mai mult moale. După ce s-a răcorit se pun ouăle și stafidele. Se pregătește apoi la fel ca *pasca cu smântână* (R 886).

892 Pască cu ciocolată (1)

400 g aluat de cozonac, migdale. Umplutura: *6 ouă, 150 g zahăr, vanilie sau zahăr vanilat, 4 batoane ciocolată de menaj sau 50 g cacao, 3 linguri lapte*

Se așază aluatul în tavă la fel ca pentru *pasca cu smântână* (R 886). Umplutura se face în felul următor: se freacă bine gălbenușurile cu zahărul și cu o bucățică de vanilie. Când gălbenușurile sunt ca o cremă se adaugă ciocolata muiată la foc cu 1 linguriță de apă sau 50 g de cacao muiată în 2–3 linguri de lapte. Se amestecă totul bine și la sfârșit se pun albușurile spumă. Se toarnă umplutura peste aluatul din tavă, se presară deasupra migdalele curățate și tăiate în lung; se dă la cuptor cam trei sferturi de oră.

893 Pască cu ciocolată (2)

400 g aluat de cozonac. Umplutura: *1 lingură unt, 2 linguri făină, 1¼ ceașcă lapte, 3 gălbenușuri, 50 g cacao, ½ ceașcă smântână, 100 g zahăr, vanilie*

Se face un sos alb potrivit de gros dintr-o lingură de unt și 2 linguri de făină, stinse cu o ceașcă de lapte vanilat. După ce s-a mai răcorit, se adaugă gălbenușurile, cacaua muiată cu 3 linguri de lapte, smântâna și zahărul. Se amestecă totul bine și se toarnă compoziția în forma îmbrăcată în aluat de cozonac. Se coace la foc potrivit cam o oră.

894 Cozonac cu nucă

600 g făină, 1 ceașcă lapte, 2 ouă întregi, 2 gălbenușuri, ½ linguriță sare, 140 g unt proaspăt, 2 linguri zahăr, 20 g drojdie, vanilie. Umplutura: *500 g nuci mărunțite, 350 g zahăr pudră, un praf sare, ½ ceașcă lapte*

Se moaie drojdia cu o linguriță de zahăr și puțin lapte călduț. Se freacă untul spumă împreună cu 2 linguri de zahăr. Se cerne în covată făina, se face loc la mijloc și se toarnă plămădeala, o ceașcă de lapte, 2 ouă întregi și 2 gălbenușuri frecate cu ½ linguriță de sare; se frământă, adăugând și untul frecat spumă, până face aluatul bășici și se desprinde de pe mână. Se lasă să crească. Pentru umplutură, se amestecă nucile trecute prin mașină cu zahărul pudră și un vârf de linguriță de sare. Se opărește cu ½ ceașcă de lapte clocotit și se freacă până când pasta devine potrivit de consistentă (dacă este necesar, se mai adaugă lapte, dar cu grijă, deoarece pasta devine ușor prea moale).
Aluatul crescut se desparte în două, se întinde prima foaie pe masa presărată cu făină, se pune deasupra jumătate din compoziția de nucă într-un strat cât mai egal, se rulează și se pune în forma de tablă, unsă cu unt; deasupra se așază jumătăți de nuci. Procedeul se repetă cu a doua bucată de aluat. Se ung cozonacii cu ou și se dau imediat la cuptor, fără să se lase aluatul să crească în formă, deoarece se fac goluri între nucă și aluat. Se coc la foc potrivit.

895 Corn cu nucă

Aceleași cantități ca mai sus

Atât aluatul, cât și umplutura se pregătesc ca mai sus. Se întinde pe masa de aluat o foaie cam de un deget grosime. Se taie în formă de triunghi, de mărimea dorită. Se întinde nuca pe foaie și se face sul, întorcând triunghiul de la bază spre vârf. Capetele se aduc puțin spre mijloc, în formă de corn. Se unge cornul cu ou, se presară zahăr, se pun deasupra jumătăți de nuci și se coace la foc bun.

896 Cozonac cu mac

Aluatul: *aceleași cantități ca la* cozonacul cu nucă *(R 894).* Umplutura: *200 g mac, 200 g zahăr, ¾ l lapte, 2 linguri pesmet, 100 g unt, vanilie*

Se spală macul cu apă rece, se pune apoi într-o cratiță și se toarnă peste el apă clocotită. Se ține astfel câteva ceasuri. Se scurge de apă și se pisează bine, de preferință într-o piuliță de piatră, punând câte puțin mac odată. Se pune apoi la fiert cu lapte, pesmet, zahăr și vanilie, amestecând mereu până se face o pastă destul de groasă. Se adaugă untul. Se lasă să se răcorească. Se amestecă după gust cu stafide sau coajă rasă

de lămâie. Cu această umplutură se fac cozonacii la fel ca cei cu nucă (R 894).

897 Corn cu mac

Se pregătește macul ca mai sus, se procedează apoi ca la *cornul cu nucă* (R 895).

898 Cozonac cu migdale

400 g aluat de cozonac, 2 linguri unt topit, 150 g migdale, 100 g zahăr pudră

Din aluatul de *cozonac* (R 883) se iau bucăți cât un ou. Se trec prin unt, apoi prin migdale măcinate, amestecate cu zahăr pudră. Se așază bucățile unele peste altele într-o formă unsă cu unt. Se lasă cozonacul să crească. Se unge deasupra cu ou. Se coace la foc potrivit. Când cozonacul este gata nu se taie, ci se desfac bucățile cu mâna.

899 Polonezi (Covrigei de cozonac)

500 g aluat de cozonac, 125 g unt. Pentru sirop: *250 g zahăr, ½ l apă, ½ lingură glucoză, vanilie*

Se cântărește o cantitate de 500 g aluat de *cozonac* (R 883). Se întinde cu sucitorul o foaie cât mai pătrată, de un deget grosime. Se pune la mijloc o bucată de unt proaspăt (să nu fie de la frigider, dar nici prea moale). Se împachetează la fel ca *aluatul franțuzesc* (R 916). Se întinde o foaie de trei ori mai lungă decât lată, se împăturește în trei. Se lasă un sfert de oră să se odihnească la rece. Se repetă operația de mai sus, împăturind de data aceasta aluatul în patru.
Se întinde iarăși foaia, cam de 1 cm grosime. Se taie fâșii de 30 cm lungime și 2 cm lățime, se răsucește ușor fâșia pe masă și se împletește în formă de covrig. Se așază covrigii pe tava neunsă și se coc la foc bun. Se lasă să se răcească. În acest timp se face un sirop din zahăr, apă și o lingură de glucoză. Se introduc pe rând polonezii în siropul fierbinte și se așază pe farfurie, unii peste alții.

900 Melci de cozonac

500 g făină, 1 ceașcă lapte, 10 g drojdie, 3 ouă, 120 g unt (sau ulei), 100 g zahăr, vanilie, 1 lingură rom, ½ linguriță sare. Umplutura: *aceleași cantități ca la* cozonac cu nucă *(R 894).* Siropul: *aceleași cantități ca la* polonezi *(v. mai sus)*

Se frământă aluatul la fel ca pentru cozonac. Se lasă să crească. Se desparte în două, se întinde pe masa de aluat câte o foaie dreptunghiulară, se unge cu ou bătut și deasupra se întinde jumătate din umplutura de nucă, într-un strat cât mai egal. Se face sul, care se taie în bucăți de 3 cm

grosime. Se așază bucățile în tavă pe una din fețe. Se lasă să crească la cald, se ung cu albuș și se coc la foc bun. Cum se scot din cuptor, se introduc pe rând în sirop fierbinte. La frământat, untul poate fi înlocuit cu ulei.

901 Trandafiri

400 g făină, 30 g drojdie, 2 ouă întregi, 1 gălbenuș, 1 pahar lapte, 2 linguriță zahăr, ½ linguriță sare, 1 lingură rom, vanilie. Pentru cremă: *125 g unt, 100 g zahăr pudră*

Se cerne făina într-o covată și se face loc la mijloc. Separat se freacă drojdia cu două linguriță de zahăr și puțin lapte, până se face ca o cremă. Se toarnă peste făină, se adaugă 2 ouă întregi și un gălbenuș frecate cu sare, laptele cald, o lingură de rom și vanilie sau zahăr vanilat. Se frământă bine, până se fac bășici. Aluatul trebuie să fie potrivit de moale. Se pune la cald să crească. Separat se freacă untul proaspăt cu zahărul pudră până se face spumă.

Când aluatul este crescut, se răstoarnă pe masa de aluat presărată cu făină, se întinde o foaie de 1 cm grosime, iar deasupra se întinde crema de unt într-un strat cât mai egal. Se rulează sul și se taie în bucăți („trandafiri") de 3–4 cm, care se așază pe una din fețe, într-o formă rotundă, unsă cu unt. (Bucățile nu se pun prea îndesate unele în altele, ca să aibă loc să crească.) Se lasă să crească, se ung cu albuș și se coc la foc potrivit. Când trandafirii sunt gata se presară cu zahăr pudră.

902 Gogoși de cozonac cu dulceață (Crafle)

500 g făină, 50 g zahăr, 50 g unt, 4 gălbenușuri, 25 g drojdie, ½ linguriță sare, ½ pahărel rom, 1 lingură ulei, lapte cât se cere (cam 1 ceașcă), vanilie, dulceață sau marmeladă, untură [sau ulei] pentru prăjit

Se moaie drojdia cu puțin lapte cald și se amestecă bine cu 2–3 linguri de făină, astfel încât plămădeala să fie groasă ca o smântână. Se lasă la cald să dospească. Separat se freacă gălbenușurile cu sarea, apoi cu zahărul. Se pun gălbenușurile cu zahăr în vasul de frământat aluatul, se adaugă plămădeala și se frământă, adăugând alternativ făină și lapte călduț, până când este cuprinsă toată făina. Coca trebuie să fie moale, însă bine frământată (lapte se pune cât cere făina). Când se desprinde aluatul de pe mână, se adaugă untul topit, cald, puțin câte puțin, uleiul și romul, frământând până când se fac bășici. Se lasă să crească la cald. Când aluatul a crescut, se frământă din nou, ca să dea înapoi, și se răstoarnă pe masa de aluat presărată cu făină. Se împarte în două și se întinde o foaie groasă de 1 cm. Se înseamnă cu o formă de tablă pe jumătate din foaie ronduri de 6 cm diametru, fără să se taie, și pe fiecare rond se pune câte un bob de vișină din dulceață (bine scurs de zeamă) sau puțină marmeladă cu ajutorul unui cornet. Din cealaltă jumătate de foaie

se taie, cu aceeași formă, rondele care se așază peste dulceață sau marmeladă și se apasă împrejur cu degetul ca să se lipească, având grijă să nu aibă făină între ele. Când craflele sunt acoperite, se taie din nou cu aceeași formă, pătrunzând complet aluatul. Se așază pe un șervet presărat cu făină, se acoperă cu alt șervet și se lasă la cald să crească. Se întinde apoi a doua bucată de aluat și se fac crafle la fel. Se încinge untura [sau uleiul] într-o cratiță încăpătoare. Se pun craflele pe rând în grăsimea fierbinte, cu fața în jos. Se întorc cu o sârmă rotundă, ca să se prăjească frumos și pe cealaltă parte. Se scot pe un grătar de sârmă, ca să se scurgă grăsimea. Se presară cu zahăr vanilat. Craflele sunt reușite când sunt rumene-aurii, cu margine albă împrejur. Grăsimea trebuie să fie potrivit de încinsă; dacă este rece se îngreunează craflele, dacă este prea fierbinte se prăjesc prea repede și rămân crude înăuntru.

903 Brioșe

500 g făină, 50 g drojdie, 1 l lapte, 8 gălbenușuri, 120 g zahăr, 300 g unt, sare

Se cerne pe masa de aluat 500 g de făină ținută la cald. Se face groapă la mijloc. Se moaie 50 g de drojdie cu 1 l de lapte călduț (nu fierbinte). Se toarnă în groapă, se amestecă cu puțină făină și se adaugă 8 gălbenușuri, un vârf de linguriță de sare și 120 g de zahăr. Se amestecă totul, luând mereu câte puțină făină, până ce aceasta este toată cuprinsă, se adaugă 300 g de unt proaspăt netopit, dar destul de moale ca să se amestece cu aluatul. Acesta trebuie să fie potrivit de tare. Se pune într-o strachină, se presară făină, se crestează cu cuțitul în patru și se lasă la cald să crească. Când a crescut se mai frământă o dată și se dă la rece, să se odihnească 12 ore. După acest timp se pune aluatul pe masă și se face sul. Se taie în bucăți potrivite, care se rotunjesc în mână și se așază în forme mici de tablă. Din același aluat se rotunjesc alte bucăți ceva mai mici, dându-le o formă lunguiață, ca de pară. Cu degetul dat prin făină se face o gaură până în fund în aluatul din formă, în care se introduce bucata lunguiață de aluat, ce va forma capul când brioșa e coaptă. Se așază brioșele într-un loc cald, până cresc cam de două ori pe cât erau la început. Se ung cu ou, se crestează pe magini cu cuțitul și se dau la cuptor la foc potrivit.

904 Brioșe, rețetă franțuzească

250 g făină, 20 g drojdie, 1 l apă, 3 ouă, 50 g zahăr, 250 g unt, ½ linguriță sare

Se cerne ¼ kg de făină pe masa de aluat. Se ia un sfert din această cantitate, se pune într-un castron, se face loc la mijloc, se pune drojdia de bere, care se moaie cu 1 l de apă caldă. Se amestecă încetul cu încetul

cu făina și dacă mai trebuie se adaugă apă, astfel încât să obținem un aluat destul de moale. Se face minge și se pune într-o cratiță cu apă caldă (dar nu fierbinte). Se lasă să crească. În restul de făină se face fântână la mijloc, se sparg 3 ouă întregi, se amestecă și se frământă aluatul bine vreo 10 minute. Se adaugă un vârf de linguriță de sare, 50 g de zahăr și 250 g de unt proaspăt, netopit, dar destul de moale ca să se amestece cu aluatul. Se scurge plămădeala, care trebuie să-și fi dublat volumul, de apă, se amestecă ușor cu aluatul, se face iar o minge, se presară cu făină, se așază într-un castron și se ține la cald să crească vreo 2 ore. Se mai frământă puțin și se dă la rece să se odihnească 10 ore. Se procedează apoi ca mai sus.

905 Cornuri din aluat de cozonac

500 g făină, 25 g drojdie, 2 gălbenușuri, 3 linguri ulei, 100 g unt proaspăt, 3 linguri zahăr, 1 lingură rom, vanilie sau zahăr vanilat, ½ linguriță sare, lapte cât se cere (cam 1½ ceașcă)

Se freacă drojdia cu o lingură de lapte călduț. Se cerne făina într-un vas, se face loc la mijloc, se pun drojdia, gălbenușurile, uleiul, zahărul, o lingură de rom, sare, vanilie și laptele călduț (nu se pune prea mult de la început, ca să nu se facă aluatul prea moale). Se amestecă întâi cu lingura, apoi cu mâna, turnând câte puțin lapte, dacă mai este nevoie, și la urmă untul topit, fierbinte cât poate suporta mâna, turnat puțin câte puțin în timp ce se frământă aluatul mai departe. Se lasă la cald să crească. Când aluatul a crescut, se răstoarnă pe masa de aluat presărată cu făină, se împarte în 3 părți egale, se ia pe rând fiecare bucată, se întinde într-o foaie rotundă (cam câte o farfurie mare de masă), se taie în raze, în 8 bucăți. Fiecare bucată se răsucește în formă de corn, din afară spre mijloc. Se lasă cornurile să crească, se ung cu ou și se coc la foc iute. Se pot face la fel umplute cu nucă, cu mac, cu marmeladă sau cu brânză.

906 Ruladă de cozonac

300 g făină, 20 g drojdie, 2 ouă, ½ ceașcă lapte, 1 lingură unt, 1 lingură ulei, 1 pachețel zahăr vanilat, 1 lingură rom, ½ linguriță sare

Se cerne făina într-un vas și se face loc la mijloc. Separat se freacă drojdia cu 2 linguriițe de zahăr și puțin lapte, până se face ca o cremă. Se toarnă plămădeala în castronul cu făina, se adaugă ouăle, laptele, o lingură de unt și una de ulei, zahărul vanilat, romul și sarea. Se frământă până când aluatul face băsici și se desprinde de pe mână. Aluatul trebuie să fie potrivit de moale. Se lasă la cald să crească. Se întinde pe masa de aluat presărată cu făină o foaie dreptunghiulară, deasupra se pune marmeladă, se rulează și se unge cu ou. Se coace rulada la foc potrivit. Marmelada poate fi înlocuită cu nucă sau cu mac.

907 Cornuri din aluat dospit

500 g făină, 250 g untură, 1 ou, 25 g drojdie, 3 linguriţe zahăr, 1 linguriţă rasă sare, rom, vanilie, lapte cât se cere

Se cerne făina într-un castron, se face loc la mijloc, se pune untura rece, bine sleită, nu lichidă, oul, drojdia frecată cu zahăr, sare, rom şi puţin lapte. Se frământă bine, se lasă să crească. Se împarte aluatul în 5 bucăţi, care se întind în foi cât mai rotunde. Se împarte fiecare foaie în raze, în 8 bucăţi, şi se fac cornuri (R 905) care se umplu cu nucă, cu marmeladă sau cu brânză. Se lasă să crească, se ung cu ou şi se coc la foc bun.

908 Cornuri dospite fără ou

500 g făină, 1 pahar lapte, 1 păhărel ulei, 30 g drojdie, 2 linguri zahăr, 1 linguriţă rasă sare, rom, vanilie

Se cerne făina într-un castron. Se face loc la mijloc, se toarnă laptele, uleiul, drojdia muiată mai înainte cu puţin lapte, zahărul, sarea, romul şi vanilia. Se frământă aluatul bine, se lasă să crească. Se împarte în 5 bucăţi şi fiecare bucată se întinde într-o foaie rotundă cât mai mare, care la rândul ei se taie în raze în 8 bucăţi. Se pune pe fiecare puţină marmeladă şi se rulează cornurile de la bază spre vârf. Se lasă puţin să crească, se ung cu ou şi se coc la foc iute. În loc de marmeladă se pot umple cu mac sau cu nucă.

909 Aluat de tăiţei

300 g făină, 2 ouă, apă, sare

Se cerne făina pe masa de aluat. Se face loc la mijloc, se sparg ouăle, se adaugă apă cât cele două jumătăţi de coajă de ou şi un vârf de linguriţă de sare. Se amestecă întâi ouăle cu o linguriţă, până cuprind puţină făină, se lucrează apoi cu mâna şi se frământă bine aluatul până devine destul de îndesat, adăugând făină dacă se cere. Se împarte aluatul în două: o jumătate se lasă deoparte, acoperit cu o cratiţă ca să nu se usuce, iar din cealaltă jumătate se întinde cu sucitorul o foaie cât se poate de subţire. Se aşază pe un şervet, lăsând-o să se usuce puţin. În acest timp se întinde a doua foaie. Când sunt potrivit de uscate se fac pe rând sul astfel: se rulează o foaie dintr-o margine până la mijloc, se rulează apoi din marginea opusă, până se apropie sulurile unul de altul. Se taie sulurile cât se poate de subţire. Se împrăştie tăiţeii pe masa de aluat sau pe un şervet întins şi se lasă până se usucă bine. Tăiţeii bine uscaţi se pot păstra mai multă vreme într-un sac de pânză, la loc uscat. La fel se face şi aluatul pentru *iofca* (R 822).

910 Aluat de plăcintă*

500 g făină, 3 linguri ulei, 1 linguriţă sare, 1 ceaşcă apă caldă

Se cerne făina pe masa de aluat. Se face loc la mijloc, se pun uleiul, sarea și o ceașcă de apă caldă. Se amestecă întâi cu lingura, iar când începe aluatul să se prindă se frământă cu mâna. Se face un aluat potrivit, mai mult moale, adăugând câte puțină apă caldă dacă mai trebuie. După ce a fost bine frământat și bătut de masă, se lasă 10 minute într-un loc cald, dar nu umed, acoperit cu un șervet tot cald sau cu o cratiță încălzită. Se întinde apoi o foaie cu vergeaua, se acoperă cu un șervet și se lasă să stea un sfert de oră. Pe masa de bucătărie se pune o față de masă curată, se presară făină, se așază deasupra foaia de aluat și cu multă răbdare se întinde de jur-împrejur cu grijă, ca să nu se rupă, până când marginile aluatului trec de marginea mesei, iar foaia s-a făcut subțire cât foița de țigară. Marginea rămasă groasă împrejur se rupe, iar foaia se lasă să se usuce câteva minute, apoi i se dă întrebuințarea dorită.

911 Aluat de tarte

250 g făină, 125 g unt, 1 linguriță zahăr, 2 dl apă, sare

Se cerne făina pe masa de aluat. Se face loc la mijloc, se pune untul muiat puțin cu mâna, zahărul, un praf de sare și cam 2 dl de apă (această cantitate variază puțin după calitatea făinii). Se frământă repede, ca să nu devină aluatul elastic. Se adună la un loc, se acoperă cu un șervet și se ține 2 ore la rece. Poate fi lăsat fără grijă de pe o zi pe alta. Se întrebuințează la tarte sau ca blat pentru *tort Saint-Honoré* (R 1042) etc.

912 Aluat de friganele

200 g făină, 2 linguri ulei, 3 dl apă caldă, 2 albușuri, drojdie cât o alună, sare

Se încălzește un castron în care se pune făina cernută. Se face loc la mijloc, se adaugă uleiul, un vârf de linguriță de sare, apă caldă (nu fierbinte) și o bucățică de drojdie cât o alună. Se freacă drojdia cu puțină apă, apoi se amestecă totul, astfel încât să obținem un aluat ca o smântână subțire. (Cantitatea de apă depinde de calitatea făinii, deci uneori trebuie mai mult, alteori mai puțin decât 3 dl.) Aluatul nu trebuie amestecat prea mult. Se adună în castron, se acoperă cu o farfurie și se lasă să crească la cald. Înainte de a-l întrebuința se adaugă 2 albușuri spumă. În acest aluat se poate prăji pește, cașcaval, mere etc.

913 Aluat din caimac

1 ceașcă caimac, 1 ceașcă făină, unt cât o nucă, sare

Se face un aluat dintr-o ceașcă de caimac (smântâna de pe laptele fiert), o ceașcă de făină, unt proaspăt cât o nucă și un praf de sare. Se acoperă, se lasă 10 minute să se odihnească și se întrebuințează la *plăcințele cu vișine* (R 929), *plăcințele cu prune* (R 930), *plăcințele cu carne* (R 865) etc.

Aluatul este mai fraged când este făcut de cu seară și păstrat la rece până a doua zi. De asemenea nu trebuie frământat prea mult, deoarece devine elastic și nu crește la copt.

914 Aluat din brânză

Făină, unt și brânză de vaci în cantități egale, sare

Se frământă bine un aluat din brânză de vaci, făină și unt în cantități egale. Se adaugă un praf de sare. Acest aluat poate servi la plăcinte, tarte etc.

915 Aluat cu ulei*

½ ceașcă ulei, ½ ceașcă apă, făină cât se cere, un praf sare

Se face un aluat potrivit de moale din ulei, apă, un praf de sare și făină cât se cere. Se întrebuințează la plăcinte, *vărzări* (R 876) etc.

916 Aluat franțuzesc

500 g făină, 1 pahar apă, 1 linguriță ulei, 1 linguriță rasă sare, 500 g unt

Condițiile care trebuie îndeplinite ca să reușească aluatul franțuzesc sunt următoarele: făina să fie de calitate bună, bine cernută și uscată; untul să fie foarte proaspăt, fără zer și fără vreun miros străin; aluatul să fie lucrat la rece. Se folosesc totdeauna cantități egale de făină și unt.

Se cerne făina pe masa de aluat, se face la mijloc o gaură în care se toarnă un pahar bun de apă, o linguriță de ulei și sare. Se amestecă întâi cu o mână până când s-a topit sarea, apoi se ia puțin câte puțin din făină, ca să nu se formeze cocoloașe, și se frământă bine. Se lucrează destul de repede; când aluatul este gata, dar mai mult moale, se adună la un loc în formă de minge și se lasă la rece vreo 20 de minute, ca să piardă din elasticitatea pe care o capătă în timpul frământatului. În acest scop se lasă aluatul descoperit, iar deasupra se fac câteva crestături cu cuțitul. Aluatul este bine lucrat atunci când, apăsând cu un deget, urma nu revine la loc. Consistența lui trebuie să fie la fel ca a untului cu care va fi amestecat. Pe masa de aluat bine curățată se presară puțină făină. Se pune aluatul și cu sucitorul se întinde o foaie de preferință pătrată și groasă de 1 cm. Separat se turtește untul într-un șervet, astfel încât să obținem un pătrat mai mic decât foaia de aluat, dar de grosime egală. Se pune pătratul de unt la mijlocul aluatului, întorcându-se marginile acestuia în formă de plic. Se acoperă și se lasă să se odihnească la rece 10 minute. Se presară făină pe masă și cu ajutorul sucitorului se întinde o foaie de trei ori mai lungă decât lată și de grosime cât mai egală. Avem grijă să nu iasă untul din aluat, iar dacă se întâmplă se presară

puțină făină. Foaia fiind întinsă în lungime, se împăturește în trei, astfel încât treimea din dreapta să vină peste cea din stânga. Această operație se repetă, ținând seama ca de fiecare dată aluatul, după ce a fost împăturit, să fie întins în sens contrar față de cum a fost data trecută. Se acoperă și iar se lasă 10 minute la rece. Se repetă operația întinsului și împăturitului încă de patru ori, lăsând aluatul să se odihnească 10 minute la fiecare două rânduri. Înainte de a fi întrebuințat, se mai ține 10 minute la rece.

917 Aluat din unt

200 g făină, 125 g unt, 1 dl apă, un vârf linguriță sare

Se cerne făina într-un castron, se pune untul și se amestecă, dar nu se frământă. Se toarnă apa în care s-a dizolvat sarea, se amestecă totul repede cu mâna, fără să căutăm a obține un amestec desăvârșit. Se dă la rece să se odihnească 20 de minute. Se întinde foaia și se întrebuințează la fel ca aluatul franțuzesc.

918 Aluat din unt și smântână

160 g făină, 125 g smântână, 140 g unt, sare

Se cerne făina pe masa de aluat. Se pun la mijloc smântâna, untul proaspăt muiat puțin cu mâna și un vârf de cuțit de sare. Se amestecă totul repede, se adună aluatul ca o minge, se acoperă cu un șervet și se lasă câteva ore la rece. Înainte de a-l întrebuința se împăturește o dată ca *aluatul franțuzesc* (R 916). Este un aluat ușor de făcut și foarte asemănător cu aluatul franțuzesc când este reușit.

919 Aluat fraged

300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr, 1 ou, un praf sare

Se cerne făina pe masa de aluat. Se pun la mijloc untul, zahărul, oul și sarea. Se frământă bine, se adună aluatul ca o minge și se lasă câteva ore la rece. Acest aluat poate fi folosit la torturi, diferiți biscuiți etc.

920 Ștrudel cu brânză de vaci

Foaie de plăcintă. Pentru umplutură: *aceleași cantități ca la* plăcinta cu brânză *(R 862), în plus 75 g zahăr, 25 g stafide; 2 linguri unt pentru uns*

Se întinde o foaie din *aluat de plăcintă* (R 910). Se lasă câteva minute să se usuce puțin. Se freacă brânza de vaci cu untul, se pun ouăle, laptele, făina, zahăr după gust, câteva stafide alese și spălate și un praf de sare. Se amestecă totul bine și se pune compoziția cu lingura pe foaia bine

unsă cu unt. Se întinde cu cuțitul, astfel încât stratul să fie egal de gros. Se întorc pe masă părțile din foaie care atârnă în jos, ridicându-le cu marginea feței de masă, și se stropesc cu unt. Se face un sul cu ajutorul feței de masă, pe care o ridicăm dinspre partea lungă a mesei. Se taie sulul în bucăți de lungimea tăvii, astfel încât să încapă 2 sau 3 bucăți în tavă. Se unge tava cu unt, se așază ștrudelul, se stropește și deasupra cu unt și se dă la cuptor la foc potrivit. Când este gata se taie bucăți, se așază pe o farfurie, se presară cu zahăr și se servește cald. Se poate servi și cu smântână.

921 Ștrudel cu smântână

Foaie de plăcintă. Pentru umplutură: *300 g smântână, 2 ouă, 1 lingură făină, 25 g stafide, 75 g zahăr, coajă de lămâie, sare; 2 linguri unt pentru uns*

Se întinde foaia de *aluat de plăcintă* (R 910). Se amestecă smântâna cu ouăle, zahăr după gust, făina, câteva stafide sau coajă rasă de lămâie și un praf de sare. Se procedează ca la *ștrudelul cu brânză* de mai sus.

922 Ștrudel cu vișine

Foaie de plăcintă. Pentru umplutură: *1 kg vișine, 150 g zahăr, 1 lingură pesmet; 2 linguri unt pentru uns*

Se întinde foaia de *aluat de plăcintă* (R 910). Se scot sâmburii de la 1 kg de vișine spălate și se lasă să stea o oră cu zahărul pudră (dacă este tos, trebuie să fie foarte fin cernut). Se scurg bine vișinele de zeama pe care au lăsat-o, se împrăștie egal pe foaia de plăcintă stropită cu unt și presărată cu pesmet fin și se procedează în continuare ca la *ștrudelul cu brânză* (R 920). Se coace la foc mic cam o oră.

923 Ștrudel cu nucă

Foaie de plăcintă. Pentru umplutură: *400 g nuci măcinate, 250 g zahăr, 2 linguri unt pentru uns*

Se procedează la fel ca la *ștrudelul cu brânză* (R 920). Umplutura se face din nuci trecute prin mașină, amestecate cu zahăr.

924 Ștrudel cu griș

Foaie de plăcintă. Pentru umplutură: *3 cești apă, ½ ceașcă griș, 3 linguri zahăr sau miere, vanilie, sare, 25 g stafide; 1 lingură unt, 1 linguriță de ulei pentru uns*

Se întinde o foaie din *aluat de plăcintă* (R 910). Se fierbe grișul în apă. Se îndulcește după gust cu zahăr sau cu miere. Se dă grișul deoparte, ames-

tecând din când în când până se răcorește, astfel că pasta să rămână mai moale, ca o cremă. Se stropește foaia de plăcintă cu o lingură de unt, se întinde grișul și se rulează. Se unge o tavă cu ulei, se așază ștrudelul și se coace la foc potrivit.

925 Plăcintă cu mere

Foaie de plăcintă. Pentru umplutură: *1 kg mere, 1 linguriță unt, 2 linguri zahăr, un vârf linguriță scorțișoară (facultativ); 2 linguri unt pentru uns*

Se întinde o foaie din *aluat de plăcintă* (R 910), care se taie, după ce s-a uscat, în bucăți de mărimea tăvii. Se curăță merele, se taie în felii subțiri și se pun la foc într-o cratiță cu zahăr și puțin unt. Se amestecă merele din când în când până se moaie. Se dau deoparte și se adaugă scorțișoara pisată. Se unge tava cu unt. Se pun în tavă 4–5 foi de plăcintă unse cu unt între ele, se așază merele scurse de zeamă, împrăștiindu-le cât mai egal. Se pun deasupra iarăși câteva foi de plăcintă unse între ele cu unt și se continuă așa până se termină. Se stropește deasupra cu unt. Se dă la cuptor la foc potrivit. Când este gata, se taie plăcinta bucăți, se presară zahăr pudră, se servește caldă sau rece. În lipsă de timp, se poate face plăcinta cu foi din comerț. La fel se poate face cu vișine, smântână etc.

926 Învârtită

Foaie de plăcintă, 2 linguri unt pentru uns, 2 linguri zahăr. Siropul: *250 g zahăr, 4 dl apă, vanilie sau apă de flori*

Se face o foaie din *aluat de plăcintă* (R 910). Se stropește bine cu unt, se presară cu zahăr și se face sul dinspre partea lungă a mesei. Se unge o tavă rotundă cu unt, se așază sulul în tavă, învârtindu-l în formă de melc. Se dă la cuptor. Se face un sirop potrivit de gros cu puțină vanilie sau apă de flori și când plăcinta începe să se rumenească se toarnă deasupra o parte din sirop și se mai lasă la cuptor, până se pătrunde bine aluatul cu zahăr și se rumenește. Se așază pe o farfurie rotundă, se taie în raze ca un tort și se servește fierbinte cu restul de sirop de zahăr sau cu sirop de zmeură.

927 Scutecele Domnului (Turte moldovenești)*

500 g foi plăcintă, 500 g nuci, 150 g zahăr pudră. Siropul: *250 g zahăr, ½ l apă, 1 lingură apă de flori*

Se întinde o foaie din *aluat de plăcintă* (R 910). Când s-a uscat puțin, se taie, servindu-ne de un capac mijlociu și un cuțit nu prea ascuțit, ca să nu se taie și fața de masă. Se așază rondurile într-o cratiță unul peste

altul, cu grijă să nu se sfărâme. Când toate sunt tăiate, se pun pe rând într-o tigaie la foc, să se coacă pe o parte și pe alta, fără să se rumenească. Separat se face un sirop de zahăr în care se toarnă o lingură de apă de flori. Se trec nucile prin mașină și se amestecă cu zahărul pudră. Se pune o foaie rotundă pe farfurie, se stropește cu sirop cu o pană, se presară puțină nucă amestecată cu zahăr, deasupra se pune altă foaie care se stropește cu sirop și așa mai departe. Stratul de foi se pune mai înalt, deoarece după ce s-a muiat se lasă. Plăcinta astfel pregătită poate sta mai multe zile. Nu trebuie să fie prea uscată, nici prea umedă, iar când o servim se mai poate adăuga puțin sirop. *Scutecele Domnului* se servesc de obicei de Crăciun.

928 Mucenici moldovenești

500 g făină, 20 g drojdie, 1 linguriță ulei, 1 linguriță zahăr, 1 linguriță rasă sare, 3 dl lapte îndoit cu apă. Siropul: *1 ceașcă zahăr, 2 cești apă, 1 lingură apă de flori, miere (facultativ); 250 g nuci, 1 lingură zahăr pudră*

Se face un aluat ca de pâine (v. *prepararea pâinii,* R 1460) cu puțin lapte și mai mult moale. Când este frumos crescut se fac colăcei în formă de opturi. Se așază în tava presărată cu făină, se lasă să crească, se ung cu ou și se coc la foc potrivit. Între timp se pregătește un sirop dintr-o ceașcă de zahăr și 2 cești de apă. Se curăță nucile, se macină și se amestecă cu zahărul pudră. Când colăceii s-au răcorit, se moaie unul câte unul numai o clipă în apă clocotită, se scurg, se așază într-un castron, se toarnă deasupra siropul în care s-a adăugat 1 lingură de apă de flori și se presară nucă după dorință. Înainte de a-i servi, se poate pune deasupra mucenicilor puțină miere.

929 Plăcințele cu vișine

Aluatul: *1 ceașcă caimac, 1 ceașcă făină, sare.* Umplutura: *1 kg vișine, 150 g zahăr, 1 lingură pesmet*

Se aleg vișine frumoase, se spală și li se scot sâmburii. Se presară zahărul și se lasă astfel o oră. Se face un *aluat din caimac* (R 913) și se întinde o foaie la fel ca pentru *plăcințele cu carne* (R 865). Se taie pătrate cu latura de 12–14 cm. Se pune pe fiecare pătrat o lingură de vișine scurse de zeamă și amestecate cu pesmet. Se întorc colțurile spre mijloc, în formă de plic, apăsând puțin mijlocul și marginile ca să rămână lipite. Se ung cu ou bătut, se așază pe o tavă și se coc la foc iute. Când plăcințelele sunt gata se presară cu zahăr.

930 Plăcințele cu prune

Se fac la fel ca cele cu vișine de mai sus.

931 Plăcintă cu griș

Aluatul: *200 g făină, 1 lingură untură [sau unt], ½ pahar caimac sau smântână, un praf de sare.* Umplutura: *1 l lapte îndoit cu apă, 100 g zahăr vanilat, 100 g griș, 1 gălbenuș, sare*

Se cerne făina pe masa de aluat. Se face loc la mijloc, se pun untura [sau untul], caimacul și un praf de sare. Se frământă aluatul și se dă un sfert de oră la rece. În acest timp se face umplutura. Se pune la foc laptele amestecat cu apă și cu zahărul vanilat. Când fierbe laptele, se toarnă grișul încet, să cadă în ploaie, amestecând mereu ca să nu se formeze cocoloașe. Se dă deoparte și după ce s-a mai răcorit se amestecă grișul cu un gălbenuș. Se împarte aluatul în două. Se întinde o foaie de mărimea tăvii în care vom coace plăcinta, se așază în tavă, deasupra se pune grișul, întinzându-l într-un strat cât mai egal, iar peste griș se așază a doua foaie de aluat. Se coace la foc potrivit. După ce plăcinta s-a răcorit, se taie bucăți și se presară cu zahăr.

932 Plăcintă cu pere (Chausson)

Aluat de unt, 750 g pere, 1 linguriță unt, zahăr, scorțișoară

Se curăță perele, se îndepărtează sâmburii, se taie în sferturi și se înăbușă în unt cu puțin zahăr și scorțișoară pisată după gust. Se lasă să se răcească. Se face un *aluat din unt* (R 917), se întinde o foaie de ½ cm grosime, se taie un rond de 30 cm diametru. Se așază perele pe jumătate de rond, se udă marginea aluatului cu puțină apă, se întoarce deasupra cealaltă jumătate și se lipește, apăsând ușor cu degetul. Se îndoaie apoi marginea astfel încât să formeze o mică bordură și să nu iasă perele afară. Se așază plăcinta pe tava stropită cu apă, se unge deasupra cu ou, se înțeapă în câteva locuri și se coace la foc bun circa trei sferturi de oră. În loc de o singură plăcintă mare se pot face la fel plăcințele mici.

933 Plăcintă cu fructe

Aluatul: *250 g făină, 150 g untură sleită, 3 ouă, 200 g zahăr, 1 păhărel lapte, un vârf linguriță bicarbonat, un praf sare.* Umplutura: *1 kg fructe, 2–3 linguri zahăr, 1 lingură pesmet*

Se face un aluat din făină, untură sleită, ouă, zahăr, lapte, bicarbonat și sare. Se frământă bine și se lasă la rece să se odihnească ½ oră. Între timp se pregătesc fructele cu care dorim să umplem plăcinta: caise, prune, vișine, cărora li s-au scos sâmburii, sau mere curățate și tăiate felii. Fructele se amestecă cu 2–3 linguri de zahăr. Se împarte aluatul în două, se întinde prima foaie de mărimea tăvii de copt plăcinta, se pune în tavă, se presară o lingură de pesmet și se așază fructele, întinse egal cu ajutorul

unei furculițe. Deasupra se pune a doua foaie de aluat. Se coace plăcinta la foc potrivit. Se taie după ce s-a răcorit.

934 Plăcințele cu mere

Aluat din unt și smântână. Umplutura: *500 g mere, 1 linguriță unt, zahăr, scorțișoară, 1 linguriță rom*

Se face o foaie de *aluat din unt și smântână* (R 918), se taie mici ronduri de 7–8 cm diametru și se procedează la fel ca pentru *plăcinta cu pere* (R 932), înlocuind fructele. Pentru umplutură se curăță merele, li se îndepărtează sâmburii și se taie felii. Se încinge într-o cratiță untul, se pun merele, ținându-le numai până încep să se moaie. Se adaugă zahăr, scorțișoară după gust și rom. Se întrebuințează merele numai după ce s-au răcit de tot.

935 Mere în aluat

Aluat din caimac, 12 mere nu prea mari, zahăr, unt

Se curăță merele de coajă, se scobesc în mijloc. În locul scobit se pune puțin zahăr și o bucățică de unt. Se face o foaie de *aluat din caimac* (R 913). Se taie pătrate destul de mari, ca fiecare să poată îmbrăca un măr. Se pune câte un măr pe fiecare pătrat, se aduc colțurile spre mijloc, astfel ca mărul să fie închis ca într-o pungă. Se ung cu ou, se așază într-o tavă și se coc la cuptor, la foc potrivit. Când sunt gata, se presară cu zahăr pudră.

936 Colțunași cu marmeladă sau cu magiun

Se fac ca și *colțunașii cu brânză* (R 857).

937 Găluște cu prune (1)

400 g cartofi, 100 g făină, 1 linguriță ulei, ½ linguriță sare, ½ linguriță zahăr, prune câte se cer, pesmet, 1 lingură unt, zahăr pudră

Se face un aluat din cartofi fierți, curățați și dați prin mașină, cu făină, o linguriță de ulei, sare și zahăr. Se pun toate ingredientele pe masa de aluat și se frământă până obținem un aluat ceva mai moale ca aluatul de tăiței. Din el se face un cârnat gros de 2–3 degete, din care se taie bucățele cam de 1 cm grosime. Acestea se întind cu mâna și în fiecare se îmbracă o prună. Se rotunjesc apoi găluștele între palme; când sunt gata toate, se fierb în apă clocotită, puțin sărată, dar la foc mic, ca să nu se terciuiască. Se scurg. Se rumenește pesmetul într-o tigaie, se pun găluștele, se dau prin acest pesmet și se țin până se usucă de apă. Se așază pe farfurie, se toarnă deasupra unt topit și se servesc cu zahăr pudră.

Dacă dorim, se poate scoate sâmburele prunei și în loc se pune o bucățică mică de zahăr.

938 Găluște cu prune (2)

Aluatul: *500 g cartofi, 100 g făină, ½ ceașcă griș, 100 g unt, 2 gălbenușuri, ½ linguriță sare, ½ linguriță zahăr*

Se procedează la fel ca mai sus.

939 Clătite

Aluatul: *1 ceașcă făină, 2 ouă, 1 pahar lapte, un praf sare, 2 linguriițe zahăr, 2 linguriițe unt sau ulei.* Umplutura: *dulceață sau gem; 1 lingură unt topit pentru uns tigaia, zahăr pudră*

Se pune într-un castron făina, se face loc la mijloc și se sparg ouăle, se adaugă sarea, zahărul și laptele. Se bate totul bine cu o furculiță până se desfac toate cocoloașele; se mai adaugă 2 linguriițe de unt topit, amestecând întruna. Compoziția trebuie să fie ca o smântână subțire. Se lasă să se odihnească o oră. Se pune o tigaie cu coadă să se înfierbânte pe foc potrivit. Se unge cu unt cu o pană, se toarnă o lingură plină din compoziție, mișcând repede tigaia de coadă, ca să i se acopere cu aluat tot fundul. Când începe să se rumenească pe o parte, se întoarce clătita pe cealaltă parte, săltând cu o mișcare iute tigaia sau folosind un cuțit lat. Se fac pe rând toate clătitele, punându-le într-o farfurie una peste alta. Din când în când se amestecă compoziția din castron, ca să nu rămână prea groasă la fund; în acest caz se poate subția cu puțin lapte. Clătitele trebuie să fie foarte subțiri și din 2 ouă se pot obține într-o tigaie mijlocie până la 20 de bucăți. Când toate sunt gata, se umplu pe rând: se întinde gem sau dulceață, se întorc marginile laterale înăuntru și se fac sul. Se așază clătitele într-o formă și se dau câteva minute la cuptor, acoperite, să se înfierbânte. Înainte de a se servi, se presară cu zahăr pudră.

940 Clătite cu rom

1 ceașcă făină, 3 ouă, 1 pahar lapte, un praf sare, 2 linguriițe zahăr, 2 linguriițe unt, 2 linguriițe rom, 1 linguriță apă de flori, 1 lingură unt topit pentru uns tigaia, zahăr pudră

Se face aluatul de clătite ca mai sus, din făină, 1 ou întreg și 2 gălbenușuri, zahăr, unt, rom, sare, apă de flori și un pahar de lapte. Se bate mult cu furculița, până se desfac toate cocoloașele. Se lasă 2 ore să se odihnească. Înainte de a face clătitele, se adaugă cele 2 albușuri bătute spumă. Se coc după cum am arătat mai sus. Pe măsură ce sunt coapte, se

împăturesc în patru și se țin la cald. Se servesc îndată ce sunt toate gata, presărate cu zahăr pudră.

941 Minciuni (1)

2 gălbenușuri, 3 ouă întregi, 2 linguriţe zahăr, 2 linguriţe rom, 2 linguriţe ulei, făină cât se cere (circa 250 g), sare, untură [sau ulei] pentru prăjit, zahăr vanilat

Se face un aluat mai îndesat din 2 gălbenușuri, 3 ouă întregi, zahăr, rom, ulei, sare și făină cât se cere. Se frământă aluatul și se lasă ½ oră să se odihnească. Se întinde apoi o foaie subțire, se taie cu rotița dințată fâșii de 6–7 cm lungime pe 2 cm lățime (în lipsa rotiței se pot tăia și cu cuțitul). Se face o crestătură în lung, la mijloc, prin care se trece unul din capetele fâșiei, astfel încât fâșia să pară înnodată. Se prăjesc minciunile într-o cratiță cu grăsime multă, clocotită, pe o parte și pe alta. Nu trebuie să fie prea rumene. Se scot cu lingura cu găuri, scurgându-le bine de grăsime, și se presară, calde, cu zahăr vanilat.

942 Minciuni (2)

Aluatul: *3 gălbenușuri, 3 linguriţe lapte, făină cât se cere, un praf sare*

Se face un aluat potrivit de tare și se procedează la fel ca mai sus.

943 Minciuni (3)

Aluatul: *90 g unt, 1 ou, ½ ceașcă lapte bătut, 1 lingură zahăr vanilat, făină cât se cere, un praf sare*

Se face un aluat mai moale, ca de tăiței, și se procedează ca la prima rețetă de *minciuni* (R 941).

944 Gogoși de cartofi (1)*

200 g cartofi, 200 g făină, ½ ceașcă apă caldă, 10 g drojdie, un praf sare, 1 ceașcă ulei pentru prăjit, zahăr vanilat

Se fierb cartofii, se curăță de coajă, se trec prin mașina de tocat și se amestecă apoi cu o cantitate egală de făină și puțină apă caldă, astfel încât să obținem un aluat potrivit de tare. Se adaugă sare și drojdia muiată cu o lingură de apă caldă. Se frământă bine, se acoperă și se ține la cald să crească. Se întinde o foaie de grosimea degetului. Se taie forme rotunde cu un pahar de vin și se rumenesc gogoșile în ulei fierbinte. Se scot când sunt frumos crescute și se presară cu zahăr vanilat.

945 Gogoși de cartofi (2)(*)

½ kg cartofi, 2 linguri zahăr vanilat, sare, făină cât se cere, untură [sau ulei] pentru prăjit, zahăr pudră

Se fierb cartofii cu coajă, se curăță, se trec prin sită și se freacă bine cu zahărul vanilat și un praf de sare. Se frământă apoi compoziția, adăugând făina până când se face un aluat destul de tare. Se întinde o foaie de 2–3 mm grosime și se taie cu un pahar de vin forme rotunde, care se prăjesc în grăsime multă, clocotită. Se servesc gogoșile calde, cu zahăr pudră sau sirop de zmeură.

946 Gogoși dospite

500 g făină, 1 ceașcă lapte, 1 lingură unt, 2 ouă, drojdie cât o nucă, 1 lingură rom, 25 g stafide, 1 linguriță rasă sare, untură [sau ulei] pentru prăjit, zahăr vanilat

Se cerne făina într-un vas. Se face loc la mijloc, se toarnă o ceașcă de lapte cald, untul topit, ouăle, drojdia muiată cu o lingură de lapte, romul și sarea. Se freacă totul bine cu o lingură până se desfac toate cocoloașele și compoziția este ca o cremă legată. Se adaugă stafidele și se lasă să crească o oră. Se ia cu lingura din aluat și i se dă drumul în grăsime clocotită. Se rumenesc gogoșile pe o parte și pe alta. Se așază pe o farfurie unele peste altele și se presară cu zahăr vanilat.

947 Gogoși din aluat pripit (1)

1 pahar apă, 100 g unt, 1 lingură rasă zahăr, 200 g făină, 4 ouă, un praf sare, untură [sau ulei] pentru prăjit, zahăr vanilat

Se pune într-o cratiță să se înfierbânte un pahar de apă cu untul, zahărul și sarea. Când apa începe să clocotească, se face focul foarte slab și se dă drumul deodată la toată făina, bine cernută. Se freacă repede ca să nu se facă cocoloașe și se mai ține pe foc, frecând mereu, până când se desprinde aluatul de pe cratiță. Se dă cu totul la o parte și după ce s-a mai răcorit se pun pe rând ouăle. Nu se pune oul următor decât după ce primul a fost bine cuprins în pastă. Aceasta trebuie să fie potrivit de moale, dar să-și păstreze forma acolo unde cade. Se ia cu linguriță din compoziție și i se dă drumul în grăsime fierbinte. Se rumenesc gogoșile pe o parte și pe alta. Se scot cu lingura cu găuri, se presară cu zahăr vanilat și se servesc calde, cu sirop de fructe sau cu sos de ciocolată.

948 Gogoși din aluat pripit (2)

1 pahar lapte (sau lapte îndoit cu apă), 1 lingură unt, un praf sare, ½ baton vanilie, 1 lingură rasă zahăr, 1 lingură rom, 200 g făină, 4 ouă, untură [sau ulei] pentru prăjit, zahăr vanilat

Se pun la fiert laptele, untul, sarea, batonul de vanilie, zahărul, romul. Când totul clocotește, se face focul foarte slab și se toarnă făina, bine cernută, toată deodată. Se amestecă bine să nu rămână cocoloașe, la fel

ca mai sus. După ce s-a mai răcit compoziția, se adaugă pe rând 4 gălbenușuri și la urmă cele 4 albușuri bătute spumă. Se continuă la fel ca mai sus.

949 Gogoși de vin

1 pahar vin alb, 1 lingură unt, 1 lingură zahăr, 200 g făină, 4 ouă, un praf sare, untură [sau ulei] pentru prăjit, zahăr vanilat

Se pune la fiert un pahar de vin alb cu o lingură de unt. Când clocotește se face focul foarte slab și se adaugă, toată odată, făina bine cernută, amestecând mereu până se desprinde aluatul de pe cratiță. Se dă cratița deoparte și se freacă aluatul până se răcorește. Se adaugă pe rând gălbenușurile și zahărul. La urmă se pun albușurile bătute spumă. Se ia din compoziție cu linguriță și i se dă drumul să se rumenească în grăsime multă, fierbinte. Când gogoșile sunt gata se presară cu zahăr vanilat.

950 Mere prăjite în aluat

4 mere mijlocii, 2 linguri rom, 1 lingură zahăr. Aluatul: *1 ceașcă lapte, 1 ceașcă făină, 2 ouă, 1 lingură ulei, un praf sare; untură [sau ulei] pentru prăjit, zahăr vanilat*

Se curăță merele, se scobesc puțin în mijloc cu un cuțit foarte subțire ca să le scoatem sâmburii și se taie felii de circa 1 cm grosime. Se pun într-un castron, se toarnă 2 linguri de rachiu sau de rom, se presară zahăr și se țin astfel ½ oră. Se pune o ceașcă de făină într-un castron. Se face loc la mijloc, se toarnă o ceașcă de lapte sau de apă, gălbenușurile, uleiul și sarea. Se amestecă bine ca să nu se formeze cocoloașe. Se lasă apoi să se odihnească o oră. Numai cu câteva minute înainte de a prăji merele se adaugă în aluat albușurile bătute spumă. Se scurg feliile de mere de zeama pe care au lăsat-o, se moaie în aluatul ce trebuie să fie potrivit de gros, ca să le acopere bine. Se pun apoi la prăjit în grăsime multă și foarte fierbinte. Se rumenesc pe o parte și pe alta. Se servesc îndată ce sunt gata. Se presară cu zahăr vanilat.

951 Piersici prăjite în aluat

10–12 piersici mijlocii, 2 linguri rom, 2 linguri zahăr pudră. Aluatul: *1 ceașcă făină, 2 ouă, 1 lingură rom, ½ ceașcă apă, 1 lingură unt topit, un praf sare, un praf zahăr*

Se curăță de pieliță 10–12 piersici mijlocii, nu prea coapte, se taie în două și li se scoate sâmburele. Dacă pielița nu se ia ușor, se vâră o secundă piersicile în apă clocotită, se scot și se cojesc îndată. Se pun într-un castron cu 2 linguri de rom și 2 linguri de zahăr pudră. Se țin astfel o oră, întorcându-le din când în când. Deoparte, în alt castron, se face aluatul,

potrivit de subțire, dintr-o ceașcă de făină, 2 gălbenușuri, o lingură de rom, o jumătate de ceașcă de apă, o lingură de unt topit, un praf de sare și unul de zahăr. Se lasă să se odihnească cel puțin o oră. Numai înainte de a fi întrebuințat se adaugă cele 2 albușuri spumă. Se scurg bine piersicile de zeamă, se moaie în aluat și se prăjesc întocmai ca merele. Se servesc fierbinți, presărate cu zahăr.

952 Caise prăjite în aluat

Aceleași cantități ca mai sus, dar 12 caise mari în loc de piersici

Se aleg caise frumoase, nu prea coapte. Se taie în două, li se scoate sâmburele. Se pun într-un castron cu 2 linguri de rom și 2 linguri de zahăr. Se țin astfel o oră. Se pregătesc apoi la fel ca mai sus.

953 Felii de portocale în aluat

Aceleași cantități ca pentru piersici prăjite în aluat, *dar 4 portocale în loc de piersici*

Se curăță 4 portocale mijlocii, se taie felii, li se scot sâmburii. Se pun într-un castron cu 2–3 linguri de rom și două de zahăr. Se țin astfel o oră. Se pregătesc apoi ca *piersicile prăjite în aluat* (R 951).

954 Halva turcească

2 linguri unt topit, 4 linguri făină, 2 pahare sirop de zahăr (2 pahare apă fiartă cu 200 g zahăr), zahăr vanilat, scorțișoară

Se înfierbântă untul topit în care se prăjește făina, amestecând mereu, să nu se ardă. Când făina este bine rumenită, se opărește cu 2 pahare de sirop și se amestecă mereu, lăsând să fiarbă până se îngroașă. Se așază compoziția caldă cu lingura pe farfurie, în formă de cartofi, și se presară cu zahăr vanilat sau amestecat cu scorțișoară pisată.

955 Griș cu lapte (1)

4 cești lapte, 4 linguri zahăr, vanilie, 1 ceașcă griș, unt proaspăt (cât o nucă), sare, 3 linguri zahăr pentru glazură

Se pune laptele să fiarbă cu zahărul și ¼ baton de vanilie sau puțină vanilină. Când clocotește, se toarnă încet, astfel încât să cadă în ploaie, o ceașcă nu prea plină de griș, amestecând mereu, ca să nu se formeze cocoloașe. Când grișul începe să fiarbă, se adaugă o bucățică de unt proaspăt cât o nucă și un praf de sare. Se lasă să fiarbă încet, amestecând vreo 15 minute, până când grișul absoarbe tot laptele, iar compoziția nu devine prea groasă. Se scoate vanilia. Se umezește cu apă un castron, se toarnă grișul, se lasă să se răcească. Se răstoarnă pe o farfurie. Separat,

într-o tigaie mică, se ard 3 linguri de zahăr. Îndată ce zahărul s-a topit, fără să se înnegrească, se toarnă peste grișul din farfurie.

956 Griș cu lapte (2)

Aceleași cantități ca mai sus, dar fără zahăr ars, în plus 3 albușuri. Pentru sos: *3 gălbenușuri, ½ l lapte, 100 g zahăr, 1 linguriță făină, vanilie*

Se fierbe grișul cu lapte ca mai sus. Se bat albușurile spumă și se amestecă ușor cu grișul încă fierbinte. Se udă o formă cu apă, se toarnă compoziția și se dă la rece vreo 2 ore. Din gălbenușuri se face un *sos de vanilie* (R 1299). Înainte de a servi la masă, se răstoarnă grișul pe o farfurie și deasupra se toarnă sosul.

957 Orez cu lapte

4 cești lapte, 1 ceașcă orez, vanilie, 3 linguri zahăr, 1 praf sare

Se alege orezul, se spală și se pune la fiert într-o cratiță cu 4 cești de lapte rece (de preferință lapte proaspăt nefiert) și o bucățică de vanilie. Se fierbe încet pe foc mic, amestecând din când în când, ca să nu se prindă de fund. Când este aproape fiert se adaugă zahărul și un praf de sare. Se fierbe până când laptele a scăzut cât trebuie și bobul de orez strâns între degete se strivește ușor. Se scoate vanilia și se răstoarnă orezul într-o compotieră. Se servește cald, cu scorțișoară pisată sau sirop de zmeură. Se poate servi și rece, garnisit cu frișcă și fructe zaharisite.

958 Orez în formă, cu fructe (cald)

Aceleași cantități ca mai sus, în plus unt (cât o nucă), 3 gălbenușuri, 1 lingură unt. Garnitura: *compot sau fructe crude*

Se fierbe orezul ca mai sus, adăugând în lapte și o bucată de unt cât nuca. După ce orezul este fiert, se dă la o parte să se răcorească puțin și se adaugă gălbenușurile, amestecând ușor ca să nu se sfărâme orezul. Se scoate vanilia. Se unge bine cu unt o formă joasă, cu gaură în mijloc, se așază cu o lingură orezul și se dă 20 minute la cuptor. Se lasă apoi câteva minute să piardă din căldură. Se răstoarnă pe o farfurie. La mijloc se pune un compot scăzut de fructe sau fructe crude într-un sirop gros de zahăr.

959 Orez à l'impératrice (Orez cu fructe zaharisite)

Aceleași cantități ca pentru orezul cu lapte, *în plus 250 g frișcă bătută, fructe zaharisite sau dulceață, 2 linguri rom*

Se fierbe orezul ca pentru *orez cu lapte* (R 957). Se taie în bucățele mici fructe zaharisite, și anume 6–7 cireșe, o pară, 2–3 prune, o bucățică de

coajă de portocală. Se pun într-o ceașcă împreună cu 2 linguri de rom și se amestecă din când în când. Se țin așa ½ oră. Când orezul este fiert, se lasă să se răcorească și se adaugă fructele zaharisite și frișca bătută. Se amestecă totul ușor și se așază pe o farfurie rotundă, netezind orezul cu dosul unei linguri. Se pun deasupra și împrejur frișcă și fructe zaharisite sau bezele mici.

960 Orez cu marmeladă

Aceleași cantități ca pentru orezul cu lapte, *în plus 3 ouă, 3 linguri zahăr, 2 linguri marmeladă, 2 linguri unt*

Se fierbe orezul ca pentru *orez cu lapte* (R 957), adăugând, când este aproape gata, o lingură de unt proaspăt. După ce s-a răcorit, se adaugă 3 gălbenușuri. Se unge cu unt o formă rezistentă la foc. Se întinde pe fund marmeladă, se așază orezul și deasupra se pun albușurile bătute spumă cu zahăr. Se dă la cuptor ½ oră. Se servește imediat ce a crescut albușul.

961 Orez cu prune

250 g prune uscate, 3 linguri zahăr, ½ ceașcă orez, 1 lingură unt

Se spală bine prunele și se fierb în apă. Separat se ard într-o cratiță mică 3 linguri de zahăr nu prea tare, ca să nu prindă gust amar, și se sting cu zeama în care au fiert prunele. Se prăjește orezul ales și spălat cu o lingură de unt, se adaugă o ceașcă din siropul de zahăr ars pregătit înainte, se așază prunele și se dă la cuptor până când orezul devine moale. Se răstoarnă și se servește puțin răcorit cu restul de sirop de zahăr ars.

962 Budincă de orez

Aceleași cantități ca pentru orez cu lapte, *în plus 1 lingură zahăr, unt proaspăt cât o nucă, 4 ouă, unt pentru uns forma, 1 lingură pesmet, 25 g stafide (facultativ)*

Se fierbe orezul ca pentru *orez cu lapte* (R 957), adăugând o lingură de zahăr în plus, iar când este aproape gata, puțin unt proaspăt. Se scoate vanilia și după ce s-a răcorit se adaugă gălbenușurile și la urmă albușurile bătute spumă. Se unge bine cu unt o formă de tablă și se presară cu pesmet. Se toarnă compoziția și se coace la cuptor cam o oră. Se încearcă dacă este coaptă cu un pai, înfigându-l la mijloc. Dacă paiul iese curat, budinca este gata. Se scoate din cuptor și se ține 10 minute deoparte, ca să se poată răsturna mai ușor. Se servește cu sirop de fructe sau cu sos de vanilie, de ciocolată etc. Budinca se poate face și cu fructe zaharisite tăiate mărunt sau cu stafide, care se adaugă în compoziție înainte de a pune albușul.

963 Budincă de orez cu cacao

Aceleași cantități ca pentru orez cu lapte, *în plus 1 lingură zahăr, 2 linguri cacao, 4 ouă, unt pentru uns forma*

Se fierbe orezul ca pentru *orez cu lapte* (R 957), adăugând o lingură de zahăr în plus. Separat se moaie 2 linguri de cacao cu puțin lapte și se amestecă cu orezul. Se adaugă o lingură de unt. După ce s-a răcorit, se scoate vanilia și se adaugă gălbenușurile, apoi albușurile bătute spumă. Se coace ca mai sus și se servește cu sos de vanilie sau de ciocolată.

964 Budincă de orez cu ciocolată

Aceleași cantități ca pentru budinca de orez cu cacao, *dar se înlocuiește cacaua cu 3 linguri ciocolată rasă*

Se procedează ca mai sus, punând în loc de cacao în orezul fierbinte ciocolata rasă amestecată cu 3–4 linguri de apă până se face ca o cremă.

965 Budincă de orez cu mere (1)

Aceleași cantități ca pentru orez cu lapte, *în plus 2 linguri zahăr, 3 ouă, ½ kg mere, unt proaspăt cât o nucă, unt pentru uns forma, 1 lingură pesmet*

Se curăță câteva mere frumoase de coajă, se taie felii subțiri, se presară cu zahăr și se țin așa ½ oră. Se fierbe orezul ca pentru *orez cu lapte* (R 957), cu o lingură de zahăr în plus, adăugând unt proaspăt cât o nucă. Se lasă să se răcorească. Se adaugă gălbenușurile și apoi albușurile făcute spumă. Se unge bine o formă cu unt, se presară pesmet. Se pune un rând de orez, unul de mere și așa mai departe, până când totul este așezat în formă. Se coace budinca la cuptor o oră. Se lasă 10 minute deoparte, se răstoarnă. Se servește cu sirop de fructe sau cu sos de vin.

966 Budincă de orez cu mere (2)

500 g mere, 2 linguri unt, 4 linguri zahăr, 1 ceașcă orez, 1 lingură pesmet, un praf sare

Se curăță merele, se taie felii și se înăbușă într-o cratiță cu puțin unt și zahăr după gust. Nu se țin să scadă prea tare. Cojile spălate se fierb și se strecoară zeama. Se alege orezul, se spală și se fierbe cu 2 cești din zeama strecurată. Când este aproape fiert, se pun un praf de sare și 2 linguri de zahăr. Se dă deoparte. Se unge o cratiță cu unt, se presară pesmet și se așază rânduri de orez alternând cu rânduri de mere. Primul și ultimul rând trebuie să fie de orez. Se coace budinca la cuptor, la foc potrivit, până se rumenește. Se dă deoparte până pierde puțin din fierbințeală fără să se răcească de tot, se răstoarnă și se servește cu sos de vin sau cu orice sirop de fructe.

967 Budincă de griș (1)

Aceleași cantități ca pentru griș cu lapte, *în plus 4 ouă, 25 g stafide, unt pentru uns forma, 1 lingură pesmet*

Se fierbe grișul ca pentru *griș cu lapte* (R 955), adăugând ceva mai mult zahăr. Se dă deoparte, se scoate vanilia și se adaugă gălbenușurile pe rând și, după gust, un pumn de stafide alese și spălate, iar la urmă albușurile bătute spumă. Se coace budinca la cuptor, într-o formă unsă cu unt și presărată cu pesmet, o oră. Se ține deoparte 10 minute. Se răstoarnă și se servește cu sirop de fructe sau cu un sos dulce.

968 Budincă de griș (2)

100 g griș, 4 ouă, ½ pahar zahăr, 25 g stafide, coajă de lămâie, un praf sare, unt pentru uns forma, 1 lingură pesmet, 2½ pahare lapte, ½ pahar zahăr, vanilie

Se freacă gălbenușurile cu ½ pahar de zahăr până când se fac ca o cremă, se adaugă grișul, stafidele alese și spălate, coaja rasă de la o lămâie, albușurile spumă și un praf de sare. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet, se toarnă compoziția. Se coace budinca o oră la cuptor la foc potrivit. Se răstoarnă. Separat se fierb 2½ pahare de lapte cu ½ pahar de zahăr și puțină vanilie. Se toarnă laptele clocotit peste budinca scoasă din formă. Se servește.

969 Budincă de griș cu ciocolată

Aceleași cantități ca pentru griș cu lapte, *în plus 4 ouă, 3 linguri ciocolată rasă sau 2 linguri cacao, unt pentru uns forma*

Se fierbe grișul ca pentru *griș cu lapte* (R 955), adăugând ceva mai mult zahăr. Se dă deoparte, se scoate vanilia, se adaugă gălbenușurile pe rând, apoi albușurile spumă. Se desparte compoziția în două. În jumătate din ea se pune ciocolata rasă sau cacaua muiată cu puțin lapte. Se unge cu unt o formă cu capac, se pune un rând de griș cu ciocolată, se apasă și se netezește bine cu o lingură, apoi un rând de griș fără ciocolată și așa mai departe, până se așază toată compoziția în formă. Se pune capacul, se fierbe budinca în cuptor, pe baie de apă, timp de o oră. Se răstoarnă, se servește cu sos de vanilie.

970 Budincă de pâine albă

200 g miez franzelă, 2 cești lapte, 100 g unt proaspăt, 4 ouă, 100 g zahăr, 1 linguriță rasă scorțișoară, 25 g stafide, coajă de lămâie, unt pentru uns forma

Se pune franzela uscată, fără coajă, să fiarbă cu 2 cești de lapte și 100 g unt proaspăt. Se amestecă bine până când totul devine ca o pastă.

Separat se freacă gălbenușurile cu zahărul și se amestecă apoi puțin câte puțin cu pâinea fiartă în lapte. Se adaugă scorțișoara, stafidele și puțină coajă rasă de lămâie, iar la urmă albușurile spumă. Se unge bine cu unt o formă cu capac, se pune compoziția, se acoperă cu capacul și se fierbe o oră la cuptor, pe baie de apă. Se răstoarnă budinca, se servește cu sos de vanilie sau de vin. În loc să se ungă cu unt, forma poate fi îmbrăcată cu zahăr ars. Se poate face budinca la fel, dar înlocuind scorțișoara și coaja de lămâie cu 2 linguri de ciocolată rasă.

971 Budincă de pâine neagră

200 g pâine neagră, 1 pahar mare vin alb, 2 linguri lichior (de cafea sau de vanilie) sau rom, 150 g unt, 6 ouă, 150 g zahăr pudră, un pumn stafide, un pumn migdale, pesmet

Se pune într-un castron pâinea neagră uscată, sfărmată mărunt și fără coajă, cu vinul alb și lichiorul sau romul. După ce s-a muiat, se freacă bine până devine ca o pastă. Separat se freacă untul cu gălbenușurile, zahărul pudră și jumătate baton de vanilie. Se amestecă apoi, încetul cu încetul, cu pâinea muiată, adăugând stafidele, migdalele tăiate mărunt și la urmă albușurile spumă. Se coace budinca trei sferturi de oră la cuptor într-o formă unsă cu unt și presărată cu pesmet. Se răstoarnă și se servește cu sos de vin sau de vanilie.

972 Budincă de smântână

6 ouă, 100 g zahăr, ¼ baton vanilie (sau vanilină), 4 linguri făină, 2 cești smântână, un praf sare, coajă de lămâie, unt pentru uns forma

Se freacă gălbenușurile cu zahărul și vanilia, se adaugă făina, apoi smântâna, sare și coajă rasă de lămâie. Se amestecă totul bine și la urmă se adaugă albușurile făcute spumă. Se unge cu unt o formă cu capac, se presară făină, se toarnă compoziția, se acoperă cu capacul, se coace o oră la cuptor, pe baie de apă. Se răstoarnă budinca, se servește cu sos de ciocolată.

973 Budincă de clătite

Aluat de clătite *din 2 ouă.* Umplutura: *200 g brânză de vaci, 2 ouă, 2 linguri smântână, 2 linguri zahăr, 1 linguriță făină, 25 g stafide, coajă de lămâie, un praf sare, unt pentru stropit budinca și pentru uns forma, 1 lingură pesmet*

Se fac *clătite* din 2 ouă (R 939). Se pregătește o umplutură din brânză de vaci dată prin sită, amestecată cu ouă, smântână, făină, zahăr, coajă rasă de lămâie, stafide și sare. Se unge bine cu unt o cratiță de mărimea clătitelor. Se presară pesmet. Se așază o clătită pe fund și 3–4 pe margini,

astfel încât, după ce cratița este plină, să le putem întoarce deasupra și să fie toată budinca îmbrăcată în clătite. Se pune peste clătita din fund un strat subțire de umplutură, apoi o clătită și tot așa, până se umple cratița. Se întorc deasupra clătitele de pe margini, se stropește totul cu unt, se dă la cuptor. Se coace budinca trei sferturi de oră la foc potrivit. Se răstoarnă și se presară cu zahăr vanilat.

974 Budincă de cafea

200 g miez franzelă, 1 ceașcă cafea concentrată, 150 g unt, 6 gălbenușuri, 150 g zahăr vanilat, unt pentru uns forma

Se moaie miezul de franzelă cu o ceașcă de cafea concentrată, caldă. Îndată ce s-a muiat se trece prin sită. Separat se freacă untul cu gălbenușurile și cu zahărul vanilat. Se amestecă cu pâinea trecută prin sită și, după gust, cu un pumn de migdale tăiate mărunt. La urmă se adaugă albușurile spumă. Se unge bine cu unt o formă, se presară cu făină, se toarnă compoziția, se acoperă și se fierbe o oră la cuptor, pe baie de apă. Se răstoarnă budinca și se servește cu sos de vanilie.

975 Budincă de mac

250 g mac, 2 linguri smântână, 1 lingură apă de flori, 150 g unt proaspăt, 6 ouă, 150 g zahăr, 150 g pesmet fin, unt pentru uns forma

Se spală macul, se opărește cu apă clocotită și se ține în apă câteva ore. Se scurge, se lasă să se usuce puțin și se pisează în piuliță de piatră. Se freacă apoi cu 2 linguri de smântână și cu o lingură de apă de flori. Separat se freacă untul cu gălbenușurile și zahărul. Se adaugă pesmetul, macul frecat cu smântână și, dacă dorim, câteva migdale sfărâmate, iar la urmă albușurile bătute spumă. Se pune compoziția într-o formă unsă cu unt și presărată cu făină, se acoperă și se coace o oră la cuptor pe baie de apă. Se răstoarnă budinca, se servește cu sos de vin.

976 Budincă de vișine

500 g vișine, 1 lingură zahăr pudră, 150 g unt, 6 ouă, 150 g zahăr, 1 ceașcă pesmet, 1 linguriță scorțișoară, unt și pesmet pentru tapetat forma

Se curăță vișinele de sâmburi, se presară cu zahăr pudră și se lasă să stea o oră. Se freacă spumă untul, la care se adaugă gălbenușurile și zahărul. Se amestecă în compoziție o ceașcă de pesmet și o linguriță de scorțișoară. Se adaugă vișinele bine scurse și la urmă albușurile spumă. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt și presărată cu pesmet. Se coace budinca la cuptor o oră. Se răstoarnă, se servește cu sirop de vișine.

977 Budincă de cireșe

Aceleași cantități ca mai sus, dar 500 g cireșe în loc de vișine

Se face la fel ca *budinca de vișine* de mai sus, înlocuind vișinele cu cireșe mari, negre, nu prea amare.

978 Budincă de mere

500 g mere, 1 lingură zahăr pudră, 6 ouă, 150 g unt, 150 g zahăr vanilat, 100 g făină, 2 linguri rom, 50 g migdale (facultativ), unt și pesmet pentru tapetat forma

Se curăță merele și se dau pe răzătoare. Se presară zahăr pudră și se toarnă 2 linguri de rom. Se freacă într-un castron gălbenușurile, untul și zahărul vanilat. Se adaugă făina, amestecând bine ca să nu se facă cocoloașe. Se pun merele, câteva migdale curățate și tăiate mărunt și la urmă albușurile spumă. Se unge o formă cu unt, se presară pesmet, se toarnă compoziția și se coace la cuptor o oră. Se răstoarnă budinca și se servește caldă, cu sirop de fructe.

979 Budincă de castane

40 de castane, 150 g unt proaspăt, 200 g zahăr vanilat, 6 ouă, unt pentru uns forma

Se crestează coaja castanelor și se pun la fiert cu apă rece. Se lasă să fiarbă. Se dau deoparte, se scot câte puține odată și se curăță cât sunt foarte fierbinți, numai așa se poate lua ușor pielița subțire de pe ele. Se fierb apoi cu apă până se moaie. Se scurg și se trec prin mașina de tocat și apoi printr-o sită rară, cât sunt calde. Se freacă spumă untul cu gălbenușurile și zahărul vanilat. Se amestecă apoi cu castanele date prin sită. La sfârșit se adaugă albușurile spumă. Se unge bine o formă cu unt, se toarnă compoziția și se fierbe o oră pe baie de apă, la cuptor. Se răstoarnă budinca, se servește caldă cu sos de ciocolată sau de vanilie.

980 Budincă de portocale

100 g miez franzelă, ½ l lapte, 1 portocală, 150 g unt, 150 g zahăr pudră, 6 ouă, coajă de portocală zaharisită, unt pentru uns forma

Se fierbe miezul de pâine cu lapte până se face ca o pastă. Se trece prin sită. Se amestecă pâinea cu zeama strecurată de la o portocală frumoasă. Separat se freacă untul cu gălbenușurile și zahărul pudră cu puțină coajă rasă de portocală. Se amestecă totul cu pâinea, se adaugă o bucată de portocală zaharisită tăiată mărunt, iar la urmă albușurile spumă. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt și presărată cu făină și se

fierbe trei sferturi de oră la cuptor, pe baie de apă. Se răstoarnă budinca, se servește cu sos de vanilie sau alt sos.

981 Budincă de curmale

120 g miez franzelă, 1 ceașcă lapte, 150 g unt, 150 g zahăr vanilat, 6 ouă, 200 g curmale, câteva migdale, unt pentru uns forma

Se fierbe miezul de pâine cu laptele până se face ca o pastă. Se freacă untul cu gălbenușurile și zahărul vanilat, se amestecă cu pâinea, se adaugă curmalele tăiate felii subțiri ca fideaua și migdalele tot tăiate, iar la urmă albușurile spumă. Se procedează apoi la fel ca mai sus, ținând budinca la fiert o oră.

982 Budincă de smochine

100 g zahăr, ½ ceașcă lapte, 100 g unt, 4 ouă, 4 linguri făină, 1 linguriță scorțișoară pisată, 200 g smochine, 100 g migdale, unt pentru uns forma

Se pune să se topească la foc zahărul cu ½ ceașcă de lapte. Când laptele e fierbinte, se adaugă 100 g unt. Se freacă 4 gălbenușuri cu 4 linguri de făină și se toarnă laptele cu zahăr și unt, răcorit. Se pun scorțișoara, smochinele și migdalele tăiate mărunt, iar la urmă albușurile spumă. Se procedează apoi ca la *budinca de portocale* (R 980), însă se ține la fiert o oră și un sfert.

983 Budincă de cozonac

300 g cozonac, 2 linguri rom, 150 g unt, 100 g zahăr vanilat, 6 ouă, 50 g stafide, 3 linguri marmeladă, unt pentru uns forma

Se pisează ca pesmetul cozonacul uscat. Se moaie cu 2 linguri de rom. Se freacă untul cu gălbenușurile și cu zahărul vanilat. Se amestecă cu cozonacul, se adaugă stafidele, marmelada de caise sau de portocale și la urmă albușurile spumă. Se fierbe o oră la cuptor, pe baie de apă, într-o formă unsă cu unt și presărată cu făină. Se răstoarnă budinca, se servește cu sirop de fructe.

984 Budincă de albuș

8 albușuri, 4 linguri zahăr, 3 linguri peltea sau zeamă de dulceață, 2 linguri zahăr pentru îmbrăcat forma

Se bat albușurile spumă. Se pun zahărul și 3 linguri de peltea sau zeamă de dulceață. Se mai bate compoziția până se întărește bine. Se toarnă în forma îmbrăcată cu zahăr ars, se așază într-un alt vas cu apă fierbinte

și se fierbe la cuptor trei sferturi de oră. Se lasă budinca să se răcească, se răstoarnă și se servește cu sos de vin.

985 Budincă de pișcoturi

150 g pișcoturi, 50 g stafide, 1 lingură fructe zaharisite, ½ l lapte, 120 g zahăr, ½ baton vanilie sau zahăr vanilat, 3 ouă, unt pentru uns forma

Într-o formă rotundă de tablă, cu pereții drepți, bine unsă cu unt, se așază pișcoturile în rânduri încrucișate, iar între rânduri se pun stafide și bucățele mici de fructe zaharisite. Ultimul rând de pișcoturi trebuie să fie ceva mai jos decât marginea formei. Separat se face o cremă de vanilie în felul următor: se pune la foc ½ litru de lapte fierbinte cu 120 g zahăr și o jumătate de baton de vanilie; se ține totul la foc până se topește zahărul; se bat ouăle într-un castron și se toarnă încet laptele, amestecând întruna. Se strecoară crema și se toarnă puțin câte puțin peste pișcoturile din formă. Se lasă să stea 10 minute, ca să fie pișcoturile bine pătrunse de cremă, înainte de a pune budinca la foc. Se acoperă și se pune să fiarbă 40 de minute la cuptor, pe baie de apă. Când budinca este gata se lasă 10 minute deoparte, să se răcorească puțin în formă, se răstoarnă și se servește caldă, cu sos de zahăr ars. Aceeași budincă se poate pregăti cu cafea, cacao sau ciocolată. Se amestecă în lapte o ceașcă concentrată de cafea neagră, 2 linguri de cacao sau 3 linguri de ciocolată rasă. Se servește budinca în acest caz cu sos de vanilie.

986 Omletă cu dulceață

6 ouă, 4 linguri zahăr pudră, 2 linguri făină, vanilie sau coajă de lămâie, unt pentru uns tava, gem sau dulceață

Se freacă bine gălbenușurile cu zahărul pudră și o bucățică de vanilie, până când amestecul se face ca o cremă. Se adaugă puțin câte puțin făina și la urmă albușurile bătute spumă. Se unge o tavă bine cu unt, se toarnă compoziția după ce s-a scos vanilia și se coace la cuptor, la foc potrivit. Când este gata se răstoarnă pe un șervet ud, se pune dulceață sau gem, se face sul, se așază pe farfurie și se presară cu zahăr. Se poate înlocui vanilia cu puțină coajă de lămâie rasă. În loc de dulceață se poate pune o *cremă de ciocolată cu unt* (RR 1220–1); se glasează tot cu ciocolată și se servește cu frișcă.

987 Omletă cu mere

4 mere mijlocii, 1 lingură unt, 4 linguri făină, 4 ouă, 2 linguri zahăr vanilat, 1 ceașcă lapte, 1 lingură rom, vanilie, un praf sare

Se curăță merele, se taie felii subțiri și se pun să se moaie pe mașină cu o linguriță de unt. Se pune într-un castron făina, amestecându-se cu

ouăle întregi, sare și zahăr vanilat. Se subțiază cu lapte și cu o lingură de rom, astfel încât aluatul să fie ca o smântână. Se topește puțin unt într-o tigaie, se toarnă o parte din compoziție, se presară merele și deasupra se toarnă restul compoziției. Se coace ½ oră la cuptor. Se răstoarnă pe farfurie, se presară zahăr pudră și se servește caldă. La fel se poate pregăti și cu ½ kg de vișine, care trebuie scurse bine de zeama pe care o lasă.

988 Omletă-sufleu

4 gălbenușuri, 8 albușuri, 150 g zahăr pudră, unt pentru uns forma, 2 linguri rom, 1 lingură zahăr

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pudră până cresc, făcându-se ca o cremă. Se adaugă o lingură de rom și la urmă albușurile bătute spumă. Se unge cu unt o formă rezistentă la foc, se presară puțin zahăr tos. Se toarnă compoziția și se netezește cu lama unui cuțit. Tot cu cuțitul se fac deasupra câteva crestături. Se pune la foc bun, dar nu prea mare. Se ține cam trei sferturi de oră și se servește îndată ce este gata. Înainte de a da sufleul la masă, se toarnă deasupra 2 linguri de rom, ținut la cald la foc foarte slab și în care s-a topit o linguriță de zahăr. Se dă foc și se servește sufleul aprins la masă.

989 Sufleu de albuș

8 albușuri, 8 linguri zahăr pudră, 1 linguriță unt, 1 lingură gem sau dulceață

Se bat albușurile spumă. Se adaugă puțin câte puțin zahărul pudră și se mai bate spuma până când se întărește bine. Se unge o formă cu unt, se întinde pe fund gem de caise sau dulceață, se toarnă albușul, se netezește cu lama cuțitului, apoi se crestează deasupra și se dă la cuptor trei sferturi de oră la foc potrivit, până crește frumos. Se servește sufleul îndată ce s-a scos din cuptor, altfel se lasă.

990 Sufleu de castane

1 kg castane, 1 ceașcă lapte, 250 g zahăr vanilat, 6 albușuri, unt pentru uns forma, 1 lingură zahăr

Se curăță castanele, se fierb și se trec prin mașină la fel ca pentru *budinca de castane* (R 979). Se pun apoi să fiarbă cu laptele și zahărul vanilat, amestecând mereu până când compoziția se face potrivit de groasă. Se dă deoparte să se răcorească. Se bat albușurile spumă și se amestecă încetul cu încetul cu castanele răcorite. Se unge cu unt o formă rezistentă la foc, se presară zahărul tos și se pune compoziția. Se netezește

deasupra și se coace la cuptor trei sferturi de oră. Se servește sufleul îndată ce este gata.

991 Sufleu de vanilie

4 dl lapte, 50 g făină, 100 g zahăr, ½ baton vanilie sau 1 pachețel zahăr vanilat, 20 g unt proaspăt, 4 gălbenușuri, 6 albușuri, unt pentru uns forma, 1 lingură zahăr pudră

Se toarnă laptele rece peste făină, amestecând întruna ca să nu se formeze cocoloașe. Se adaugă zahărul și vanilia. Se pune totul pe foc, amestecând mereu, iar când începe să fiarbă se dă deoparte și se adaugă untul. După ce a mai pierdut din căldură, se pun gălbenușurile pe rând și la urmă albușurile bătute spumă, amestecând ușor. Se toarnă compoziția într-o formă rezistentă la foc, unsă cu unt, se netezește cu lama cuțitului și se crestează deasupra. Se dă la cuptor, la foc potrivit. După ½ oră, când sufleul a crescut, se presară deasupra puțin zahăr pudră. Se mai lasă la cuptor 10 minute, până se topește zahărul, și se servește imediat.

992 Sufleu de ciocolată

Aceleași cantități ca mai sus, în plus 2 linguri cacao sau 2 batoane ciocolată

Se face la fel ca *sufleul de vanilie* de mai sus, adăugând înainte de a pune gălbenușurile 2 linguri de cacao sau 2 batoane de ciocolată, muiate la foc foarte mic cu o lingură de apă.

993 Sufleu de cafea

Aceleași cantități ca pentru sufleul de vanilie, *în plus 3 linguri cafea concentrată*

Se face la fel ca *sufleul de vanilie* (R 991), adăugând cafeaua o dată cu gălbenușurile.

994 Sufleu de lămâie

2 lămâi frumoase, 100 g zahăr cubic, 4 dl lapte, 50 g făină, 4 gălbenușuri, 6 albușuri, unt pentru uns forma

Se spală lămâile și se șterg. Se iau bucățile de zahăr și se freacă pe rând de coaja lămâilor. Se amestecă încet laptele rece cu făina, se pune pe foc și când începe să fiarbă se pune zahărul parfumat cu lămâie. Se dă deoparte și se lasă să se mai răcorească. Se adaugă zeama de la o lămâie și se procedează apoi ca la *sufleul de vanilie* (R 991).

995 Sufleu de portocale

Aceleași cantități ca pentru sufleul de lămâie, *dar în loc de lămâi 1 portocală mare*

Se face la fel ca *sufleul de lămâie* de mai sus. Se pot adăuga în compoziție bucăți mici de coajă de portocală zaharisită.

996 Sufleu de mere

1 kg mere, 1 lingură unt, 2 linguri zahăr, ½ pahar vin, vanilie, 250 g zahăr pentru sirop, 8 albușuri, unt pentru uns forma

Se curăță merele, se taie bucăți și se pun într-o cratiță cu o lingură de unt, 2 linguri de zahăr, vin și vanilie. Se țin pe foc până se moaie merele și scade tot vinul. Se face separat un sirop legat din 200 g zahăr și o ceașcă de apă, se amestecă siropul cu merele și se lasă să mai fiarbă până când, adunată la un loc, compoziția își păstrează forma. Când s-a răcorit, se amestecă și cu albușurile bătute spumă. Se toarnă sufleul într-o formă unsă cu unt și se dă la cuptor trei sferturi de oră.

997 Sufleu cu mere întregi

6 mere mijlocii, 1 lingură marmeladă, ¼ l lapte, 1 lingură făină, 200 g zahăr vanilat, 4 gălbenușuri, 6 albușuri, unt pentru uns forma

Se curăță de coajă merele, se scobesc la mijloc și se umplu cu puțină marmeladă sau dulceață. Se așază într-o formă bine unsă cu unt. Se amestecă încet laptele rece cu făina și zahărul. Se pune pe foc și se dă la o parte îndată ce începe să fiarbă. Când s-a răcorit, se adaugă pe rând gălbenușurile și la urmă albușurile spumă. Se toarnă compoziția peste merele din formă și se coace la cuptor o oră.

998 Sufleu de caise (1)

½ kg caise, 300 g zahăr, 10 albușuri

Se pun la fiert caisele cărora li s-au scos sâmburii cu zahărul și o lingură de apă, amestecând mereu, ca să nu se prindă pe fund. Se face o marmeladă destul de groasă, care se trece prin sită și se freacă până se face spumoasă. Se amestecă apoi cu albușurile făcute spumă, se toarnă într-o formă rezistentă la foc și se coace la cuptor cam trei sferturi de oră.

999 Sufleu de caise (2)

20 caise, 30 g făină, 1½ ceașcă lapte, 150 g zahăr, 4 gălbenușuri, 8 albușuri

Se aleg caise mijlocii, bine coapte. Se scot sâmburii și se trec caisele crude printr-o sită deasă. Se amestecă încetul cu încetul făina cu laptele și zahărul. Se pune amestecul pe foc, se dă deoparte cum începe să fiarbă.

Se adaugă o lingură de unt proaspăt, pasta de caise și 4 gălbenușuri puse pe rând. La urmă, după ce s-a răcorit compoziția, se pun 8 albușuri făcute spumă. Se toarnă sufleul într-o formă rezistentă la foc și se coace la cuptor cam ½ oră.

1000 Sufleu de căpșune (1)

½ kg căpșune, ¼ kg zahăr pudră, 8 albușuri

Se curăță de codițe căpșunele curate, ca să nu fie spălate, iar dacă trebuie neapărat spălate se scurg bine înainte pe o sită. Se trec apoi prin sită și se freacă pasta de căpșune cu zahărul pudră până se face ca o cremă. Dacă e prea lichidă se dă în câteva clocote ca să se mai lege. După ce s-a răcit se amestecă încetul cu încetul cu albușurile făcute spumă. Se coace într-o formă la cuptor 20 de minute.

1001 Sufleu de căpșune (2)

¼ kg căpșune, 300 g zahăr, 8 ouă, 1 lingură făină

Se pun la foc căpșunele cu 200 g de zahăr. Se lasă să fiarbă până se face o marmeladă potrivit de legată. Se freacă untul cu gălbenușurile, 100 g zahăr și o lingură de făină. Se amestecă această compoziție cu marmelada răcită și se mai freacă câtva timp. La urmă se adaugă albușurile făcute spumă. Se coace sufleul ½ oră la cuptor, într-o formă rezistentă la foc.

1002 Sufleu de zmeură

Se face la fel ca *sufleul de căpșune* de mai sus.

1003 Sufleu surpriză

Pentru ½ kg înghețată: *un tort pandișpan, 4 albușuri, 1 gălbenuș, 100 g zahăr, 2 linguri lichior, rom*

Se pregătește o înghețată după numărul persoanelor de la masă, fie de un singur fel, fie asortată. Se umple o formă specială, de preferință cu gura ovală sau dreptunghiulară, se acoperă ermetic și se pune în congelator până la întrebuințare, ca să se întărească bine.
Avem pregătit, de preferință cu o zi înainte, ca să fie perfect răcit, un tort de *pandișpan* (RR 1066–7). Se taie transversal, astfel ca să avem un fund cam de 2 cm grosime, care la rândul lui se taie exact după gura formei în care am așezat înghețata. Mai tăiem de asemenea câteva felii, cam de 3–4 cm lățime, cu care vom îmbrăca înghețata, o dată răsturnată. Tot dinainte avem pregătit, pentru ½ kg de înghețată, 4 albușuri bătute spumă cu 100 g zahăr, la care adăugăm un gălbenuș. Se ține albușul la rece până pregătim sufleul. Cu 10 minute înainte de a fi servit, se așază fundul de tort îmbibat cu puțin lichior pe o farfurie ce merge la foc. Se scoate forma cu înghețată din congelator, se șterge cu o cârpă uscată și se vâră

o clipă în apă călduță. Se răstoarnă imediat pe fundul de tort din farfurie. Se îmbracă repede cu felii de tort, iar deasupra cu albușul bătut spumă. Se introduce 3–4 minute în cuptorul *foarte încins*, se toarnă imediat puțin rom încălzit deasupra, se dă foc și se servește cu flacără la masă. Trebuie procedat cu multă îndemânare și repeziciune, astfel ca înghețata să nu se topească în timp ce se pregătește sufleul.

1004 Sufleu de pâine

4 chifle, 50 g unt proaspăt, 3 ouă, 6 linguri zahăr vanilat, 1 pahar lapte, 2 linguri sirop sau zeamă de dulceață

Se taie chiflele felii subțiri și se unge fiecare felie cu unt. Se așază într-o formă rezistentă la foc. Separat se freacă gălbenușurile cu 3 linguri de zahăr vanilat până cresc ca o cremă și se subțiază cu 1 pahar de lapte. Se toarnă peste feliile de pâine, se acoperă forma și se dă o oră la rece, până absoarbe pâinea toată crema. Între timp se bat albușurile spumă cu 3 linguri de zahăr, se adaugă 2 linguri de sirop de fructe sau zeamă din dulceață, se mai bate compoziția și se pune în formă peste feliile de pâine. Se coace trei sferturi de oră la foc potrivit. Se servește sufleul îndată ce este gata, altfel se lasă.

1005 Pere la cuptor

500 g pere, 1 lingură unt, 2 linguri marmeladă de caise, 4 linguri turtițe de migdale pisate sau biscuiți sfărâmați, 25 g unt proaspăt

Se curăță perele, se îndepărtează căsuța cu sâmburi și se taie felii potrivit de subțiri. Se unge bine cu unt o formă rezistentă la foc, se pun feliile de pere, deasupra marmelada de caise subțiată cu puțin sirop, apoi se presară 4 linguri de turtițe de migdale pisate (v. *macaroni*, RR 1112–3) sau, în lipsă, biscuiți sfărâmați. Deasupra se pun câteva bucățele de unt proaspăt. Se dau perele la cuptor ½ oră. Nu se servesc prea fierbinți.

1006 Gutui coapte*

6 gutui frumoase, 3 linguri zahăr

Se spală gutuile, se scobesc la mijloc și se umplu cu zahăr. Se pun într-o formă, se adaugă 2–3 linguri de apă și se dau la cuptor, la foc potrivit. Când zahărul s-a topit, se umplu din nou gutuile cu zahăr. Se țin până sunt coapte. Se servesc în formă, după ce s-au mai răcorit puțin.

1007 Mere coapte

12 mere mijlocii, 50 g unt proaspăt, 2 linguri zahăr pudră

Se spală merele, se scobesc la mijloc și se face o crestătură adâncă de 1 mm de jur-împrejurul mărului, ca să nu plesnească coaja la copt. Se

așază merele într-o formă unele lângă altele, umplând scobitura cu zahăr pudră, iar deasupra fiecăruia se pune câte o bucățică de unt. Se toarnă 2–3 linguri de apă și se dau la cuptor, la foc potrivit. Se udă din când în când cu siropul din formă. Se țin cam trei sferturi de oră. Se servesc nu prea fierbinți.

1008 Mere pe canapea

12 mere mijlocii, 12 feliuțe pâine, 50 g unt proaspăt, 2 linguri zahăr.
Siropul: *150 g zahăr, 1 pahar apă*

Se curăță merele, se scobesc la mijloc și se pun pe rând în apă rece cu puțină zeamă de lămâie, ca să nu se înnegrească. Se taie pâinea felii. Se unge cu unt o formă cu marginile joase, se pun feliile de pâine și deasupra merele bine scurse, umplute la mijloc cu zahăr. Deasupra, peste fiecare, se pune o bucățică de unt. Se dau la cuptor, la foc potrivit, cam trei sferturi de oră. Se umezesc de câteva ori cu sirop de zahăr. Când sunt aproape gata, se toarnă deasupra câteva linguri de sirop legat și se mai lasă puțin la cuptor. Se servesc în formă.

1009 Șarlotă de mere, caldă

Pâine pentru sandviciuri, 150 g unt, 1 kg mere, ½ pahar vin, 100 g zahăr, ½ baton vanilie, 2 linguri marmeladă de caise

Trebuie să folosim o formă de tablă specială pentru șarlotă, cu pereții drepți și înalți de 10–12 cm. Se unge bine această formă cu unt. Se taie dintr-o pâine specială pentru sandviciuri felii ceva mai subțiri ca 1 cm, fără coajă și de mărime potrivită, ca să putem îmbrăca bine pereții și fundul formei. Se topesc 100 g unt într-o cratiță, se moaie pe rând în unt feliile de pâine cu care îmbrăcăm apoi pereții și fundul formei, lipind bine feliile unele de altele. Se curăță de coajă merele, se îndepărtează căsuța cu sâmburi și se taie felii subțiri. Se pun într-o cratiță, cu 25 g de unt, o jumătate de pahar de vin, 100 g de zahăr și o jumătate baton de vanilie (sau o bucățică de coajă de lămâie fără partea albă). Se lasă merele să fiarbă, amestecând mereu, până devin o pastă foarte groasă. Se amestecă apoi cu marmelada de caise. Se așază compoziția cu o lingură în forma îmbrăcată cu pâine, având grijă să fie puțin bombată, deoarece scade la foc. Se dă la cuptor la foc potrivit vreo trei sferturi de oră, până se rumenește pâinea fără să se ardă. Se scoate șarlota din cuptor, se mai lasă vreo 10 minute, apoi se răstoarnă. Se servește cu *sos de caise* (R 1312).

1010 Mere în albuș

12 mere mijlocii, 3 linguri zahăr pentru sirop, 4 albușuri, 200 g zahăr, 1 lingură unt, 1 lingură marmeladă

Se curăță merele, se scobesc la mijloc, înlăturând semințele, și se fierb într-un sirop slab, ca pentru compot, la foc foarte mic, ca să rămână întregi. Separat se bat albușurile spumă cu 200 g zahăr. Se unge cu unt o farfurie ce merge la foc, se așază merele răcorite și scurse de sirop cu puțin spațiu între ele, punând la mijloc în fiecare scobitură puțină dulceață sau marmeladă. Se pune albușul într-un cornet de pânză cu vârful de tablă crenelată și se îmbracă fiecare măr, pornind cu o mișcare în spirală din partea de jos în sus. Se dau merele în albuș la cuptor la foc moale și se servesc calde sau reci, după gust.

1011 Mere în jeleu

Compoziție pentru génoise, *7–8 mere, sirop, fructe zaharisite, jeleu*

Se pregătește o compoziție ca pentru *génoise* (R 1072) și se coace într-o tavă o foaie de grosimea degetului; se lasă să se răcească. Se curăță 7–8 mere mijlocii, li se scobește mijlocul de semințe și se fierb într-un sirop slab, ca pentru compot, la foc mic, ca să nu se sfărâme. Se lasă să se răcorească, se scurg. Se taie din foaia de génoise, cu o formă de tablă, ronduri de mărimea merelor. Se pun pe farfurie, peste fiecare se așază un măr, se umple golul de la mijloc cu fructe zaharisite tăiate mărunt și se îmbracă într-un *jeleu* (v. Indice de rețete).

1012 Caise pe orez

4 cești lapte, 1 ceașcă orez, un praf sare, 3 linguri zahăr, 2 gălbenușuri, 1 lingură unt, 12 caise frumoase, 4 linguri zahăr pentru sirop, 4 albușuri, 200 g zahăr

Se pregătește *orezul cu lapte* (R 957), se adaugă o lingură de unt și 2 gălbenușuri. Se amestecă și se ține separat la cald. Se fierb caisele rupte în două într-un sirop de zahăr, ca pentru compot, la foc mic, cu grijă să nu se sfărâme. Se scot pe o sită să se scurgă. Se așază orezul într-o farfurie rezistentă la foc într-un strat cât mai egal și deasupra se pun jumătățile de caise. Se bat albușurile cu 200 g zahăr, se toarnă spuma în farfurie și se netezește cu lama cuțitului. Se dă farfuria la cuptor, la foc potrivit, trei sferturi de oră. Se servesc caisele pe orez îndată ce sunt gata. Se poate face în același fel orezul cu compot de mere, de pere, de piersici etc.

1013 Pere în sirop, cu cremă de vanilie

6 pere frumoase, 4 linguri zahăr pentru sirop. Crema: *½ l lapte, 150 g zahăr, 3 gălbenușuri, ½ lingură făină, vanilie, 1 lingură rom; 250 g frișcă bătută cu zahăr*

Se aleg pere frumoase, se curăță și se taie în jumătăți. Se îndepărtează mijlocul cu semințele. Se fierb perele în sirop de zahăr, se scurg și se

așază pe marginea farfuriei de servit, astfel încât să formeze ca o bordură. La mijloc se așază frișca bătută cu zahăr. Dinainte se pregătește *crema de vanilie* (R 1214) din lapte, zahăr, gălbenușuri, vanilie, făină și rom. După ce s-a răcorit se toarnă cu lingura peste pere, astfel încât să le acopere.

1014 Pere în sirop, cu cremă de ciocolată

Aceleași cantități ca mai sus, în plus 2 linguri cacao

Se pregătește la fel ca mai sus, adăugând în crema de vanilie 2 linguri de cacao.

Diferite dulciuri

Torturi și prăjituri

1015 Tort de nuci (1)

5 ouă, 100 g zahăr vanilat, 1 lingură făină, 1 lingură pesmet, 100 g nuci măcinate; cremă de nuci.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul vanilat până se fac ca o cremă. Se adaugă făina, pesmetul fin cernut, nucile trecute prin mașină și la urmă albușurile spumă. Se unge bine cu unt forma de tort, se toarnă compoziția, se dă la cuptor o oră, la foc potrivit. După ce s-a răcit se taie tortul transversal în două, se stropesc amândouă jumătățile cu un sirop amestecat cu rom sau lichior, se pune la mijloc *cremă de nuci* (R 1230), apoi se glasează.

1016 Tort de nuci (2)

8 ouă, 200 g zahăr, 200 g nuci, 2 linguri pesmet, coajă de lămâie, un vârf linguriță scorțișoară pisată; cremă de nuci

Se bat într-o oală, cu telul de albuș, ouăle întregi cu zahărul, până se fac ca o cremă. Se adaugă puțin câte puțin nucile tocate mărunt cu cuțitul, puțină coajă rasă de lămâie, 2 linguri de pesmet și un vârf de linguriță de scorțișoară pisată. Se unge bine cu unt o formă, se toarnă compoziția și se coace o oră la cuptor, la foc potrivit. Se procedează apoi ca mai sus.

1017 Tort de alune

300 g alune, 8 ouă, 300 g zahăr vanilat, 2 linguri pesmet; cremă de alune

Se prăjesc alunele într-o tigaie fără să se înnegrească și se curăță de coajă frecându-le în palme sau într-un șervet cât sunt calde. Se trec prin mașina de măcinat nuci. Se freacă bine într-un castron gălbenușurile cu zahărul vanilat, până se fac ca o cremă. Se adaugă alunele, pesmetul și la sfârșit albușurile bătute spumă. Se unge o formă de tort cu unt, se toarnă compoziția și se coace o oră la cuptor, la foc potrivit. După ce s-a răcorit, se taie tortul transversal în două, se stropesc jumătățile cu sirop amestecat cu rom sau cu un lichior, se umple cu *cremă de alune* (R 1231) și se glasează după gust.

1018 Tort de alune și migdale

100 g alune, 100 g migdale, 8 ouă, 250 g zahăr, ½ baton vanilie, 100 g pesmet, 1 lingură făină

Se curăță alunele (v. mai sus) și migdalele (v. mai jos) și se dau prin mașina de măcinat nuci. Se freacă 8 gălbenușuri cu zahărul și vanilia până se fac ca o cremă. Se adaugă pesmetul, făina, alunele și migdalele, iar la urmă cele 8 albușuri bătute spumă. Se unge bine o formă cu unt, se toarnă compoziția și se coace o oră la foc potrivit. Se taie blatul, se umple cu *cremă de ciocolată cu unt* (RR 1220–1) și se glasează după gust.

1019 Tort de migdale (1)

300 g migdale, 8 ouă, 250 g zahăr, 2 linguri pesmet, coajă rasă de lămâie

Se opăresc migdalele și se lasă 2 minute în apă clocotită. Se curăță de coajă cât sunt fierbinți, se pun într-o tigaie la foc foarte slab să se usuce și se dau apoi prin mașina de măcinat nuci. Se freacă gălbenușurile cu zahărul până se fac ca o cremă. Se adaugă migdalele pisate, 2 linguri de pesmet fin, coajă rasă de lămâie, precum și albușurile bătute spumă. Se coace tortul o oră, într-o formă bine unsă cu unt, la foc potrivit. Când este gata se umple cu cremă și se glasează după gust.

1020 Tort de migdale (2)

150 g unt proaspăt, 8 ouă, 150 g zahăr pudră, 150 g migdale, 2 linguri pesmet, 2 linguri rom, coaja și zeama de la o lămâie

Se freacă untul spumă și se adaugă pe rând gălbenușurile și zahărul pudră. Se freacă bine împreună până se fac ca o cremă. Se adaugă migdalele măcinate cu coajă, romul, coaja rasă și zeama de la o lămâie, pesmetul și albușurile spumă. Se coace tortul la foc potrivit, se umple cu cremă și se glasează după gust.

1021 Tort de migdale (3)

200 g migdale, 250 g unt, 8 ouă, 250 g zahăr vanilat, 100 g făină

Se curăță migdalele de coajă și se dau prin mașina de nuci. Se freacă bine untul cu 8 gălbenușuri și zahărul vanilat. Se adaugă migdalele tocate, făina și cele 8 albușuri spumă. Se împarte compoziția în două și se coc două blaturi fie pe rând, în aceeași formă unsă cu unt, fie deodată, în forme identice. Se pune între ele o cremă și se glasează după gust.

1022 Tort economic

3 ouă, 1 lingură unt proaspăt, 1 pahar zahăr, 1 pahar făină, 1 pahar lapte, 2 linguri marmeladă. Crema de nuci: *200 g nuci, 100 g lapte, 50 g zahăr, 1 gălbenuș, vanilie, rom*

Se freacă o lingură de unt proaspăt cu un pahar de zahăr și cu gălbenușurile puse pe rând. Se adaugă apoi, încetul cu încetul, un pahar de făină și unul de lapte. La urmă se pun albușurile spumă. Se coace tortul la cuptor într-o formă unsă cu unt. Când este gata se taie în trei felii orizontale care se umezesc cu un sirop cu rom; se unge o felie cu marmeladă de caise, se pune o felie de tort, apoi un strat de cremă de nuci și altă felie de tort, care se unge iarăși cu marmeladă. Deasupra se presară nuci pralinate sau resturi de blat uscat, puțin sfărâmate.
Crema de nuci: se opăresc nucile mărunțite cu laptele îndulcit cu zahăr. Se freacă bine, adăugând puțin rom, vanilie și, când s-a mai răcorit, un gălbenuș. Se freacă mult, până când crema devine spumoasă.

1023 Tort de fasole

250 g fasole fiartă, 4 ouă, 200 g zahăr, 2 linguri unt, 1 lingură cacao, 1 lingură pesmet, 2 linguri rom

Se freacă fasolea fiartă, scursă bine de apă și trecută prin sită, cu gălbenușurile, zahărul și untul proaspăt făcut spumă. Când totul este bine amestecat și a devenit ca o cremă, se adaugă o lingură de cacao sau o lingură de cafea concentrată, o lingură de pesmet, romul și albușurile bătute spumă. Se coace compoziția la cuptor, într-o formă bine unsă cu unt, o oră. La început focul trebuie să fie mai moale ca să crească blatul, iar mai la urmă se întărește. După ce tortul s-a răcorit, se acoperă cu glazură de cafea sau de ciocolată, iar pe margine se toarnă cu cornetul frișcă bătută.

1024 Tort de castane

50 castane, 250 g zahăr pudră, 5 ouă, 150 g unt, ½ baton vanilie; cremă de castane

Se curăță castanele de coajă (v. *budincă de castane*, R 979). Se pun într-o cratiță cu apă cât să le cuprindă și se lasă să fiarbă până se înmoaie de tot. Se scurg bine de apa care a mai rămas și se trec prin mașina de tocat, apoi printr-o sită. Se amestecă pasta de castane cu zahărul pudră, vanilia și gălbenușurile puse pe rând. Se freacă bine, până când totul devine ca o cremă. Se amestecă apoi cu untul frecat spumă și la urmă cu albușurile spumă. Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit trei sferturi de oră. Când este gata, tortul trebuie să fie puțin moale la mijloc; dacă se ține prea mult la foc, se face aspru. Se lasă să se răcească în formă. Se răstoarnă, se glasează cu ciocolată sau cu cafea, iar deasupra se pune frișcă bătută. Dacă vrem să umplem tortul cu cremă, atunci se coace compoziția în două forme de mărime egală. Când blaturile sunt gata, se pun unul peste altul și între ele *cremă de castane* (R 1234).

1025 Tort de curmale

Aluatul: *180 g migdale, 250 g curmale, 6 albușuri, 180 g zahăr, 1 linguriță feculă.* Crema: *6 gălbenușuri, 180 g zahăr, 4 linguri lapte, 4 batoane ciocolată, 1 baton vanilie, 180 g unt*

Se curăță migdalele (v. *tort de migdale*, R 1019) și se macină prin mașina de tocat nuci. Se taie curmalele mărunt ca fideaua. Se bat albușurile spumă. Se adaugă 180 g de zahăr și se mai bat bine albușurile. Se adaugă și migdalele pisate, curmalele și o linguriță de feculă sau, în lipsă, una de făină. Se amestecă totul ușor. Din această compoziție se coc pe rând 3 foi într-o tavă unsă cu unt și presărată cu făină. Între timp se face crema: se pun într-o cratiță gălbenușurile frecate cu 180 g zahăr, de asemenea 4 linguri de lapte în care s-au topit 4 batoane de ciocolată tăiate bucăți și un baton de vanilie. Se așază cratița pe foc într-un alt vas cu apă și se amestecă până se îngroașă crema atât cât să se țină de lingură. Se freacă spumă untul și se amestecă în cremă când aceasta s-a răcit. Se pune crema între foile de tort. Deasupra se glasează cu ciocolată, iar împrejur se pun migdale tăiate mărunt și rumenite.

1026 Tort de smochine

Se face la fel ca *tortul de curmale de mai sus*.

1027 Tort de portocale

250 g zahăr cubic, 1 portocală, 150 g unt proaspăt, 8 gălbenușuri, 4 albușuri, zeama de la o lămâie, 100 g făină. Crema: *1 felie cozonac, 3 linguri sirop, 1 lingură lichior de portocale sau rom, 1 lingură dulceață de portocale*

Se freacă bucățile de zahăr de coaja unei portocale spălate și uscate, apoi se pisează. Se freacă untul făcut spumă cu zahărul pisat. Se adaugă

gălbenușurile pe rând, zeama strecurată de la o lămâie și făina. La urmă se pun albușurile făcute spumă. Se coace tortul o oră la cuptor într-o formă unsă cu unt și presărată cu făină. După ce s-a răcit se taie transversal în două și se pune la mijloc următoarea umplutură: se moaie o felie de cozonac uscat sau câteva pișcoturi cu 3 linguri de sirop și cu o lingură de lichior sau rom. Se freacă bine până se face ca o cremă. Se adaugă o lingură cu portocale din dulceață tăiate mărunt. Se amestecă totul, adăugând sirop dacă este nevoie, astfel încât consistența umpluturii să fie potrivită. Se acoperă tortul cu glazură de zahăr în care se pune o picătură de carmin, ca să capete culoare roz.

1028 Tort de lămâie

250 g zahăr cubic, 1 lămâie, 250 g migdale, 8 ouă, 2 linguri pesmet sau făină, 2 linguri marmeladă

Se freacă bucățile de zahăr de coaja unei lămâi spălate și uscate, apoi se pisează. Se curăță migdalele, se trec prin mașina de măcinat nuci și se moaie cu zeama de la o jumătate de lămâie. Se freacă gălbenușurile cu zahărul pisat, se adaugă migdalele, pesmetul sau făina și la urmă albușurile bătute spumă. Se coace tortul într-o formă unsă cu unt și presărată cu făină, la foc potrivit, o oră. Când este gata, se însiropează, se umple la mijloc cu marmeladă și se glasează cu șerbet de lămâie.

1029 Tort de pesmet

8 ouă, 8 linguri zahăr pudră, ½ baton vanilie, 8 linguri pesmet, 1 pahar nucă pisată (facultativ)

Se freacă spumă gălbenușurile cu zahărul pudră și vanilia. Se adaugă pesmetul foarte fin și apoi albușurile bătute spumă. Dacă dorim, o dată cu pesmetul adăugăm și nuca. Se coace tortul la cuptor, într-o formă unsă cu unt și presărată cu făină, cam o oră. Când e gata, se taie transversal în trei, se umple cu o cremă de unt și se glasează după gust.

1030 Tort de cacao

6 ouă, 150 g zahăr, 75 g făină, 50 g cacao

Se bat într-un căzănel ouăle întregi cu zahărul, până când volumul lor crește simțitor. Se bat apoi alternativ, la foc slab și la rece, de trei ori. Se adaugă făina cernută, amestecată cu cacaua. Se coace tortul o oră la foc mic, într-o formă unsă cu unt și presărată cu făină. După ce s-a răcit, se taie transversal în trei felii egal de groase. Se stropesc feliile cu sirop amestecat cu puțin rom și se pune între ele cremă de ciocolată. Se glasează cu ciocolată, iar deasupra se decorează cu fructe zaharisite sau puțină cremă turnată printr-un cornet.

1031 Tort de ciocolată

3 ouă, 100 g zahăr, ½ baton vanilie, 50 g unt proaspăt, 100 g ciocolată, 50 g făină

Se freacă gălbenușurile cu zahărul și o jumătate baton de vanilie până se fac ca o cremă. Se amestecă cu untul, de asemenea frecat spumă. Se adaugă ciocolata muiată la foc foarte mic cu o lingură de apă, 50 g făină și la urmă cele 3 albușuri spumă. Se scoate vanilia. Se toarnă compoziția într-o formă foarte bine unsă cu unt și presărată cu făină. Se coace cam trei sferturi de oră la cuptor, la foc bun. Când este gata, tortul trebuie să rămână totuși puțin moale la mijloc. Se răstoarnă după ce s-a răcit și se acoperă cu glazură de ciocolată.

1032 Tort de ciocolată cu migdale

100 g migdale, 100 g zahăr pudră, 75 g ciocolată, 125 g unt, 4 ouă

Se opăresc migdalele, se curăță de coajă cât sunt fierbinți și se pun într-o tigaie la foc foarte slab, să se usuce. Se trec prin mașină și se amestecă cu zahărul pudră. Se topește ciocolata într-o cratiță mică, la foc foarte slab, cu puțină apă. Se adaugă, amestecând mereu, câte puțin unt și se pun gălbenușurile pe rând. Se freacă bine, până devine o cremă spumoasă. Se adaugă migdalele cu zahărul și la urmă albușurile spumă. Se amestecă ușor. Se toarnă compoziția într-o formă de tort unsă cu unt și presărată cu făină și se coace trei sferturi de oră la foc moale. Se acoperă tortul cu glazură de ciocolată.

1033 Tort de ciocolată fără unt

6 ouă, 125 g zahăr, ½ baton vanilie, 2 batoane ciocolată, 100 g migdale, 2 linguri pesmet

Se freacă gălbenușurile cu zahărul și jumătate baton de vanilie până se fac ca o cremă. Se adaugă ciocolata rasă, migdalele curățate și trecute prin mașină, 2 linguri de pesmet fin și la urmă albușurile spumă. Se coace tortul cam o oră la cuptor în formă bine unsă cu unt și presărată cu făină. Când e gata se taie transversal în două, se umple cu cremă de ciocolată, deasupra se glasează cu ciocolată, iar împrejur se pun migdale curățate, prăjite și puțin sfărâmate.

1034 Tort Moca

5 ouă, 160 g zahăr vanilat, 140 g făină, 1 lingură cafea concentrată, cremă de cafea cu unt

Se încălzește bine un castron, ținându-l câteva minute în apă clocotită, la foc foarte slab. Se șterge, astfel încât să fie perfect uscat. Se pun ouăle întregi cu zahărul vanilat și se freacă bine până se fac ca o cremă. Se

adaugă cafeaua și făina proaspăt cernută și se amestecă. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt și se coace la foc potrivit o oră. Între timp se pregătește *crema de cafea cu unt* (RR 1225–6). După ce s-a răcit perfect, tortul se taie transversal în trei felii, iar între ele se pune crema, păstrând o lingură pentru garnitură. Tortul se acoperă cu glazură de cafea, iar deasupra se pune cu cornetul crema oprită.

1035 Tort Napoleon

160 g unt, 160 g zahăr pudră, 4 ouă, 50 g cacao sau 160 g ciocolată rasă, 160 g migdale, 80 g făină, coajă de lămâie, un vârf de cuțit cuișoare, un vârf de cuțit scorțișoară

Se freacă untul spumă și se adaugă pe rând zahărul pudră și gălbenușurile. Când compoziția a crescut ca o cremă, se adaugă migdalele măcinate, dar necurățate, puțină coajă rasă de lămâie, un vârf de cuțit de cuișoare pisate și unul de scorțișoară, cacaua (sau ciocolata rasă) și făina, iar la urmă cele 4 albușuri spumă. Din această compoziție se coc la foc moale trei foi de mărime egală, în tăvi bine unse cu unt și presărate cu făină. Când sunt gata, se pune între ele marmeladă sau o cremă după gust și se acoperă tortul cu glazură albă.

1036 Tort indiană

6 ouă, 150 g zahăr, 100 g făină, ½ baton vanilie, 250 g frișcă

Se pun într-un căzănel ouăle întregi cu zahărul și vanilia. Se bat bine cu telul la foc foarte slab până când volumul crește simțitor. Se bat apoi alternativ, la foc foarte slab și la rece, de trei ori. Se adaugă făina. Se coace compoziția într-o formă bine unsă cu unt și presărată cu făină, la foc potrivit. După ce s-a răcit, se taie tortul transversal în două cu un cuțit ascuțit. Se scobesc amândouă părțile cât mai mult, dar fără să le spargem fundul, astfel încât, după ce le așezăm una peste alta, tortul să aibă un gol la mijloc. Acest gol se umple cu frișcă bătută. Tortul se glasează cu ciocolată. Din miezul scos se poate pregăti umplutura pentru alt tort (v. *cremă de cozonac*, R 1228).

1037 Tort Sacher

8 ouă, 250 g unt, 200 g zahăr, 125 g făină, 3 batoane ciocolată, coajă de lămâie, marmeladă

Se freacă untul spumă. Se pun pe rând gălbenușurile, zahărul, făina cernută și ciocolata muiată la foc foarte mic, cu o lingură de apă. La urmă se adaugă puțină coajă rasă de lămâie și albușurile bătute spumă. Din această compoziție se coc 2 blaturi de mărime egală, în tăvi bine unse cu unt. Se pune între ele marmeladă. Se glasează tortul cu ciocolată, iar deasupra se pune frișcă bătută.

1038 Tort Linzer alb

5 ouă, 250 g unt, 200 g zahăr, 250 g făină, 200 g migdale măcinate, coajă de lămâie, marmeladă, boabe de dulceață

Se freacă untul până se face spumă. Se adaugă pe rând ouăle și zahărul. Se cerne făina pe masa de aluat, se face loc la mijloc și se pune compoziția cu unt. Se adaugă migdalele curățate și date prin mașină și puțină coajă rasă de lămâie. Se frământă un aluat din care se întind 2 foi de mărime egală, rotunde sau pătrate, după gust. Pe una din foi se fac, din loc în loc, adâncituri cu un degetar. Se coc foile în tăvi presărate cu făină. Când sunt gata, se așază una peste alta punând între ele marmeladă. Foaia cu adâncițurile o punem deasupra, iar în adâncituri se pun boabe de vișine sau de cireșe albe, caise verzi etc. din dulceață. Se presară tortul cu zahăr pudră.

1039 Tort Linzer negru

Aceleași cantități ca mai sus, în plus 1 linguriță scorțișoară pisată

Se pregătește la fel ca tortul Linzer alb, adăugând la frământatul aluatului migdalele măcinate cu coajă și o linguriță de scorțișoară pisată.

1040 Tort Doboș

5 ouă, 125 g zahăr, 5 linguri făină, unt pentru uns forma. Crema: *4 ouă, 150 g zahăr, 3 batoane ciocolată sau 2 linguri cacao, 200 g unt proaspăt; 3 linguri zahăr pentru glazură*

Se freacă gălbenușurile cu zahărul până se fac ca o cremă. Se adaugă făina și albușurile bătute spumă. Se unge forma de tort cu unt, se presară făină și se toarnă din compoziție astfel ca stratul să nu fie mai gros ca muchia cuțitului. Se coc pe rând 7–8 foi, se scot din tavă cât sunt fierbinți și se pun pe masa de aluat.

Crema pentru tort: se bat ouăle întregi cu zahărul și vanilia într-o oală mică, pusă în alt vas cu apă clocotită, la foc. Se bate totul până începe să se îngroașe. Se adaugă ciocolata muiată la foc foarte mic cu o lingură de apă sau 2 linguri de cacao frecate cu puțin lapte. Când crema este gata, se dă la o parte, amestecând mereu până se răcorește. Se freacă spumă untul, apoi se amestecă încet cu crema răcită de tot. Se așază foile unele peste altele, punând cremă între ele. Ultima foaie se lasă deoparte până se glasează cu zahăr ars.

Glazura: se arde zahărul într-o cratiță la foc iute. Când este complet topit și începe să se închidă la culoare, se toarnă pe foaia de tort și se întinde repede cu ajutorul unui cuțit lung, înfierbântat, până nu se răcește. Dacă totuși se răcește, se pune foaia de tort o clipă în cuptor, pentru ca, muindu-se zahărul, să se poată întinde bine. Cât timp se glasează, foaia de tort se ține pe o placă unsă cu ulei, astfel ca picăturile de zahăr curse

pe margini să nu se lipească de masă. Tot cu ajutorul cuțitului, până nu se răcește zahărul complet, se înseamnă feliile de tort, apăsând bine, ca să se poată tăia ușor când se servește. Foaia glasată se așază deasupra.

1041 Tort arici (Tort Sans-rival)

Aluatul: *350 g alune, 350 g zahăr pudră, 10 albușuri, 1 linguriță făină, 1 linguriță rom.* Crema: *300 g zahăr, 150 g alune, 150 ml apă, 8 gălbenușuri, 400 g unt, 1 dl rom, 300 g migdale*

Se prăjesc 350 g alune, se curăță de coajă frecându-le în palme sau cu un șervet gros, se dau prin mașină și se amestecă cu 350 g zahăr pudră. Se bat spumă 10 albușuri, se amestecă apoi cu alunele și zahărul, la care se adaugă o linguriță de făină și o linguriță de rom. Se unge cu unt o tavă dreptunghiulară destul de mare (cam 30 cm pe 45 cm), se tapetează pe fund cu hârtie, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit. Când e gata, după ce s-a răcorit, se scoate blatul din tavă și ca să iasă ușor de pe hârtie se umezește aceasta pe dos cu puțină apă. Apoi se taie în patru, astfel ca să avem 4 foi de mărime egală, care se vor așeza una peste alta, între ele punându-se crema. Crema pentru tort se face astfel: se pun într-o tigaie 150 g de zahăr, când zahărul începe să se topească se adaugă 150 g alune și se amestecă mereu, până când alunele s-au învelit în zahăr fără ca acesta să se ardă prea tare. Când alunele sunt gata, se răstoarnă pe o placă de marmură sau pe masa de aluat unsă bine cu ulei. După ce s-au răcorit, se pisează mărunt fie în piuliță, fie cu sucitorul, pe masa de aluat. Separat se pun să fiarbă 150 g zahăr cu tot atâta apă. Se face un sirop destul de legat, în care se pun pe rând 8 gălbenușuri; se amestecă câtva timp pe foc, pe baie de apă, până se îngroașă compoziția. După ce s-a răcorit, se adaugă 400 g de unt făcut spumă, 1 dl de rom și alunele măcinate. Se pune cremă între foile de tort, apoi se îmbracă tortul cu cremă atât pe deasupra, cât și pe părțile laterale. Se curăță 300 g migdale, se taie fin în lung, se usucă la cuptor și se înțeapă cu ele tortul cât mai des, pe toate părțile, ca să semene cu un arici.

1042 Tort Saint-Honoré

Aluat de tarte, aluat pripit, cremă de vanilie cu spumă de albuș, sirop din 200 g zahăr, frișcă bătută cu zahăr

Se întinde o foaie de *aluat de tarte* (R 911) de vreo 3 mm grosime. Se taie un rond de 25 cm diametru. Separat, se pregătește un aluat pripit (v. *gogoși din aluat pripit*, RR 947–8). Se așază într-o tavă aluatul de tartă, iar cu ajutorul unui cornet se toarnă de jur-împrejur o bordură din aluat pripit de grosimea degetului mic. Se dă la cuptor la foc iute. Tot cu cornetul se toarnă în altă tavă mici gogoși din aluat pripit, astfel încât să fie, când sunt coapte, de mărimea unor nuci mari. Se coc de asemenea la foc iute. Între timp, se pregătește o *cremă de vanilie cu spumă de albuș* (R 1215)

și se lasă să se răcorească, respectiv un sirop foarte legat (v. *glazură de zahăr*, R 1237) din 200 g zahăr cu puțină apă. Se umplu, cu ajutorul cornetului, gogoșile de aluat cu cremă de vanilie, se moaie în sirop ca să se glaseze, cu grijă să nu ne frigem cu siropul fierbinte, și se așază una lângă alta pe bordura de aluat. La mijloc se pune cu lingura cremă de vanilie, iar deasupra se așază puțină frișcă bătută cu zahăr.

1043 Tort Zizi

Aluatul: 8 albușuri, 300 g zahăr pudră, 400 g nuci sau migdale măcinate, 1 lingură făină, coajă de lămâie. Crema: *6 gălbenușuri, 250 g zahăr, 3½ batoane ciocolată, 3 linguriță lapte, 300 g unt*

Se bat la foc foarte slab 8 albușuri spumă, se pun 300 g zahăr pudră și se mai bat albușurile până când sunt bine întărite. Se adaugă nucile sau migdalele curățate, prăjite și măcinate, o lingură de făină și puțină coajă rasă de lămâie. Din această compoziție se coc, pe rând, cât mai multe foi subțiri ca muchia cuțitului, pe o tavă rotundă, unsă cu unt. Când toate foile sunt reci, se pune între ele frișcă bătută cu zahăr sau următoarea cremă: se freacă 6 gălbenușuri cu 250 g zahăr până se fac ca o spumă. Se adaugă 3 batoane și jumătate de ciocolată topite la foc foarte mic cu 3 linguriță de lapte și amestecate apoi cu 300 g unt, frecat spumă puțin mai înainte. Se amestecă bine crema și se umple tortul, care se dă la rece după ce se acoperă cu glazură de ciocolată.

1044 Tort cu marmeladă

200 g făină, 2 linguri zahăr, 2 linguri miere, 1 ou, 1 lingură unt topit, 1 pachețel praf de copt, un praf sare, 250 g marmeladă, 100 g nuci tocate

Se cerne făina pe masa de aluat, se face loc la mijloc, se pun zahărul, mierea, oul, untul, praful de copt și sarea. Se frământă un aluat, se fac 6 foi care se coc în forma de tort. A doua zi se așază tortul, întinzând marmelada între foi. Deasupra și împrejur se unge cu marmeladă și se presară nuci tocate cu cuțitul și puțin rumenite într-o tigaie, pe mașina de gătit.

1045 Tort cu marmeladă și cremă

300 g făină, 1 gălbenuș, 3 linguri zahăr, 2 linguri oțet de vin (nu prea acru), 2 linguri ulei, 1 lingură untură [sau unt], 4 linguri lapte, 1 pachețel praf de copt, 1 praf sare. Crema: *¼ l lapte, 1 ou, 1½ lingură făină, 2 linguri zahăr, vanilie; 250 g marmeladă*

Se cerne făina pe masa de aluat, se face loc la mijloc și se pun gălbenușul, zahărul, oțetul, uleiul, untura [sau untul], laptele, praful de copt și sarea. Se frământă bine aluatul și se împarte în 6 părți egale. Se întind foile pe rând, de mărimea tăvii, și se coc la foc potrivit. Între timp se

face o cremă de vanilie din lapte cu un ou, făină, zahăr și puțină vanilie. Se amestecă toate și se fierb pe mașină până se îngroașă crema. Se freacă bine, să nu se formeze cocoloașe. Se așază o foaie de tort pe farfurie, se unge cu marmeladă, deasupra se pune a doua foaie, care se unge cu cremă și așa mai departe, se așază foile alternând un rând de marmeladă cu unul de cremă. Deasupra și împrejur tortul se îmbracă în cremă.

1046 Tort fără ou

140 g făină, 140 g nuci măcinate, 140 g zahăr pudră, 150 g unt, 1 lingură lapte, un praf de sare, 250 g marmeladă, 100 g nuci tocate

Se frământă pe masa de aluat făina cu nucile măcinate, zahărul pudră, untul proaspăt, laptele și sarea. Se face un sul gros care se împarte în cinci părți, se acoperă cu un șervet și se lasă să stea o oră la răcoare. Fiecare bucată se întinde pe fundul formei de tort presărat cu făină și se coace la cuptor la foc potrivit. Foile coapte se desprind cu grijă pe margini cu un cuțit ascuțit. Când sunt toate coapte se pune între ele un strat subțire de marmeladă de caise și se acoperă întreg tortul cu marmeladă. Deasupra se presară nuci prăjite puțin și tocate mărunt. În loc de marmeladă se poate acoperi tortul cu o glazură de ciocolată.

1047 Tort din albuș

8 albușuri, 150 g unt, 300 g zahăr pudră, 150 g făină, vanilie, 100 g migdale sau nuci tăiate

Se freacă spumă untul, se adaugă puțin câte puțin zahărul pudră și făina. Se bat albușurile spumă cu un praf de sare și se amestecă ușor cu crema de unt. Se toarnă compoziția într-o formă de tort, unsă cu unt și presărată cu migdale sau nuci tăiate în lung. Se coace în cuptor la foc potrivit.

1048 Tort de bezele

8 albușuri, 500 g zahăr pudră, unt pentru uns tava. Crema: *1 lingură cu vârf cacao, 3 linguri făină, 4 linguri zahăr, ½ l lapte, 100 g unt proaspăt, 1 lingură rom*

Se bat albușurile spumă, se adaugă zahărul puțin câte puțin și se mai bat albușurile până când sunt bine întărite. Se coc pe rând patru foi, întinzând albușul potrivit de gros pe fundul tăvii de tort, bine uns cu unt și presărat cu făină. Se desprind foile numai după ce s-au răcorit de tot, altfel se sfărâmă. Se fac separat câteva bezele mici, pentru garnitură. Între foi se pune următoarea cremă: se desface cacaua într-o lingură, două de lapte. Se adaugă zahărul, apoi făina, frecând continuu, și se toarnă laptele clocotit. Se pune cratița pe foc și se ține până începe

să fiarbă. Se amestecă mereu, ca să nu se prindă de fund și să nu rămână nici un cocoloș. Când crema este destul de legată se dă la o parte și, după ce s-a răcorit, se pun pe rând bucățelele mici de unt, frecând mereu, până când devine spumoasă. Se adaugă la sfârșit o lingură de rom. În loc de crema de mai sus, se poate pune între foile de bezea numai frișcă bătută cu zahăr. Tortul se așază cu o oră înainte de a fi servit; dacă așteaptă mai mult, foile de bezea se moaie prea tare.

1049 Tort Himalaia

8 albușuri, 500 g zahăr pudră, unt pentru uns tava

Se bat albușurile spumă cu zahărul, la fel ca la *tortul de bezele* de mai sus. Cu ajutorul cornetului se toarnă din spuma de albuș, pe rând, 6–7 cercuri de aceeași mărime, de vreo 22 cm diametru și având un gol la mijloc, pe tava unsă cu unt și presărată cu făină. Pentru ușurință, ca să iasă de aceeași mărime, se înseamnă dinainte cercurile pe făina din tavă cu ajutorul unui capac. Se coc la cuptor, la foc foarte moale. Se așază cercurile unele peste altele, lipindu-se între ele cu spumă de albuș. Se îndreaptă marginile cu un cuțit, se îmbracă în albuș și se fac împrejur garnituri tot din albuș, turnate cu un cornet mai fin. Se dă forma de bezea la cuptor ca să se usuce cu încetul la foc cât se poate de moale. Golul din mijloc se umple cu frișcă bătută amestecată cu zmeură, fragi, căpșune, castane zaharisite etc. sau cu albuș bătut spumă cu vișine ori cu căpșune.

1050 Tort de pișcoturi

500 g pișcoturi, 10 gălbenușuri, 2 pahare zahăr vanilat, 1 ceașcă cafea neagră foarte concentrată, 400 g unt, 200 g migdale măcinate, 1 dl rom

Pentru 500 g de pișcoturi se face următoarea cremă: se freacă bine gălbenușurile cu zahărul vanilat până se fac ca o cremă. Se adaugă încet cafeaua. Se freacă spumă untul, se adaugă compoziția de gălbenușuri cu cafea, câte puțin odată, și se amestecă totul bine. Se curăță migdalele, se taie fin și se prăjesc puțin la cuptor. Se așază un rând de pișcoturi pe o farfurie, în formă rotundă sau pătrată. Se stropesc cu rom. Se ung cu un strat nu prea gros de cremă, se presară migdale, se așază iarăși pișcoturi, se stropesc cu rom și se continuă astfel până se termină pișcoturile. Se îmbracă tortul deasupra cu un strat de cremă și se presară migdale prăjite, tocate mărunt.

1051 Tort de biscuiți, cu zahăr ars

500 g biscuiți, 1 l lapte, 8 linguri zahăr, 2 linguri făină, 1 lingură rom, vanilie, 100 g nuci tocate

Se ard într-o cratiță 4 linguri de zahăr, se sting cu puțină apă fierbinte. Se lasă la foc foarte mic până se dizolvă tot zahărul. Separat se moaie făina cu o ceașcă de lapte rece, amestecând bine, până se desfac toate cocoloașele. Se mai toarnă lapte rece, completând până la 1 litru. Se amestecă cu siropul de zahăr ars, adăugând și 4 linguri de zahăr, o lingură de rom și puțină vanilie. Se ține pe foc până începe crema să se îngroașe. Se dă deoparte și se adaugă biscuiții sfărâmați în bucățele mici. Se amestecă ușor cu o lingură și se dau la rece, până se pătrund bine de cremă. A doua zi se așază compoziția pe o farfurie rotundă sau dreptunghiulară, iar deasupra se presară nuci tocate, prăjite puțin pe mașină, sau se îmbracă tortul cu frișcă bătută.

1052 Tort de biscuiți, cu cremă de vin

500 g biscuiți, 4 albușuri, 4 linguri zahăr, 2 linguri marmeladă. Crema: *4 linguri zahăr, 2 linguri făină, 4 gălbenușuri, 1 l lapte, ½ pahar vin*

Se freacă într-o cratiță 4 linguri de zahăr, făina și gălbenușurile, peste care se toarnă laptele clocotit. Se pune pe foc, se amestecă și când începe să se îngroașe crema se adaugă ½ pahar cu vin. Separat se pun într-un castron biscuiții rupți în bucăți mici. Deasupra se toarnă crema de vin fierbinte. Se dă la rece. A doua zi se așază compoziția în formă de tort pe o farfurie rotundă sau dreptunghiulară. Se bat albușurile spumă cu patru linguri de zahăr și cu marmeladă și se îmbracă tortul cu această spumă.

1053 Guguluf I (Kugelhupf alsacian)

400 g făină, 2 linguri zahăr pudră, 4 ouă, 175 g unt proaspăt, 2 linguri lapte, 25 g drojdie, vanilie, ½ linguriță sare, 50 g stafide, 1 lingură rom, unt pentru uns forma, 100 g migdale tăiate

Este o prăjitură ușor de făcut, dar ca să crească frumos trebuie ca materialul întrebuințat să fie puțin cald, adică nici untul, nici ouăle, nici făina să nu fi fost ținute la frigider sau într-o cameră rece. Se cerne făina într-un vas încăpător. Se face loc la mijloc și se pun sarea și zahărul pudră. Separat se moaie drojdia cu puțin lapte abia călduț (dacă este prea fierbinte, drojdia se opărește și nu mai crește). Când s-a muiat, se toarnă în gaura făcută în făină. Se adaugă ouăle întregi și untul moale, puțin bătut cu o lingură. Se frământă bine totul cu mâna, iar la urmă se adaugă stafidele și o lingură de rom. Aluatul trebuie să fie moale. Din când în când se dau mâinile prin făină, ca să se desprindă aluatul de pe degete și să-l putem așeza în formă. Se unge bine cu unt o formă cu gaură la mijloc, de preferință o formă specială de lut, se presară atât pe fund cât și pe pereți cu migdale curățate și tăiate în lung, se pune aluatul astfel încât să ocupe jumătate din formă. Se lasă să crească la loc cald și ferit de curent. Se unge deasupra cu ou și se coace la cuptor,

la foc potrivit. Spre sfârșit trebuie potolit focul. Se ține o oră, iar dacă se rumenește deasupra înainte de vreme se acoperă cu o foaie de hârtie umezită. Se răstoarnă și se presară cu zahăr pudră.

1054 Guguluf II (Kugelhupf vienez)

250 g unt, 10 ouă, 10 linguri făină, 10 linguri lapte, 4 linguri zahăr, sare, 20 g drojdie, coajă rasă de lămâie, 100 g stafide albe și negre, unt pentru uns forma, 100 g migdale tăiate

Se freacă untul spumă. Se adaugă pe rând și alternativ cele 10 gălbenușuri, 10 linguri de făină bine cernută și 10 linguri de lapte călduț în care s-a dizolvat zahărul. Se pune un praf de sare, drojdia muiată în puțin lapte abia călduț, coaja rasă de lămâie, stafidele albe, fără sâmburi, amestecate cu stafide mici, negre, iar la urmă albușurile spumă. Se face din toate acestea un aluat care se pune să crească într-o formă cu gaură la mijloc, unsă cu unt și presărată cu migdale tăiate fin. Se coace la fel ca mai sus.

1055 Guguluf III (Kugelhupf saxon)

½ kg făină, 20 g drojdie, un praf sare, 250 g unt, 6 ouă, 1 gălbenuș, 90 g zahăr vanilat, 125 g stafide

Se face un aluat din făină, drojdie muiată cu puțin lapte călduț și un praf de sare. Cât timp crește aluatul se freacă spumă untul, în care se adaugă pe rând ouăle întregi, gălbenușul și 90 g zahăr vanilat. Se amestecă cu aluatul, se frământă bine, adăugând la urmă stafidele tăiate în două. Se lasă apoi aluatul să crească și se coace la fel ca *Kugelhupf alsacian* (R 1053).

1056 Turtă dulce (1)

350 g miere, 350 g făină, 3 ouă, 3 linguri zahăr, ½ linguriță bicarbonat, un vârf linguriță scorțișoară, un vârf linguriță cuișoare, 1 lingură rom, 1 lingură ulei, 1¼ pahar nuci sferturi

Se pune mierea în vasul în care vom pregăti compoziția și se amestecă la foc foarte mic până se moaie. Se dă deoparte, se pune făina cernută puțin câte puțin și, după ce amestecul s-a mai răcorit, ouăle întregi, pe rând. Se freacă totul bine, se mai adaugă ½ linguriță de bicarbonat proaspăt cernut, apoi cuișoare și scorțișoară pisate, romul, uleiul și nuci curățate, lăsate nesfărâmate. Se unge o tavă cu unt, se toarnă compoziția, se pun deasupra sferturi de nucă și se coace la foc potrivit.

1057 Turtă dulce (2)

3 ouă, 100 g zahăr, 300 g făină, 300 g miere, un vârf cuțit bicarbonat, 1 linguriță scorțișoară și cuișoare pisate, 150 g nuci mărunțite

Se freacă gălbenușurile cu zahărul și se pune treptat făina. Se amestecă bine, apoi se adaugă mierea, albușurile spumă, un vârf de cuțit de bicarbonat, o linguriță de scorțișoară amestecată cu cuișoare pisate și câteva nuci mărunțite, după gust. Se unge tava cu ulei și se toarnă compoziția. Se pun deasupra bucățele de nucă și se coace la foc potrivit.

1058 Turtă dulce fără miere

400 g zahăr, ¾ pahar apă, 5 ouă, 400 g făină, un vârf linguriță scorțișoară, un vârf linguriță cuișoare, ½ linguriță bicarbonat, 1¼ pahar nuci sferturi și jumătăți

Se arde într-o cratiță jumătate din zahăr și când începe să se rumenească se stinge cu ¾ pahar de apă fierbinte. Se ține pe foc până dă în clocot și se topește tot zahărul. Se dă deoparte și în timp ce se răcește se freacă într-un castron gălbenușurile cu 200 g zahăr pisat pudră și un praf de sare, până se fac ca o cremă. Se pun cu încetul și alternând făina cernută și siropul de zahăr ars. Când totul este bine amestecat, se adaugă scorțișoara, cuișoarele pisate, albușurile spumă, bicarbonatul și nucile sferturi, nesfărâmate. Se unge o formă bine cu unt, se toarnă compoziția, se pun deasupra jumătăți de nucă, se coace o oră la foc potrivit.

1059 Turtă dulce fără ouă*

450 g făină, 250 g zahăr, 1½ pahar apă, 1 lingură rom, 1 ceșcuță ulei, 1 linguriță bicarbonat, un vârf linguriță scorțișoară, un vârf linguriță cuișoare, 1 pahar nuci sferturi, coajă de portocale

Se arde într-o cratiță 150 g zahăr și se stinge cu 1½ pahar de apă. Se amestecă siropul cu 100 g zahăr. Se cerne într-un castron făina, se toarnă puțin câte puțin siropul, amestecând bine, se adaugă romul, uleiul, bicarbonatul, scorțișoara și cuișoarele pisate, iar la urmă nucile și puțină coajă rasă de portocale sau bucățele de coajă de portocală zaharisită. Se unge tava cu ulei, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit.

1060 Turtă dulce cu ciocolată

200 g unt, 280 g zahăr pudră, 4 ouă, 280 g făină, ½ linguriță scorțișoară, ½ linguriță cuișoare, 100 g ciocolată rasă, 25 g stafide, migdale

Se freacă spumă untul cu zahărul pudră. Se adaugă ouăle pe rând, făina și la urmă scorțișoara pisată cu cuișoarele, ciocolata rasă și stafidele. Se toarnă compoziția într-o tavă, se presară migdale tăiate în lung și se coace la foc potrivit.

1061 Plum-Cake (1)

250 g unt, 250 g zahăr pudră, 6 ouă, 300 g făină, 100 g stafide, 100 g fructe zaharisite, un vârf cuțit praf de copt

Se pun într-un castron stafidele și fructele zaharisite tăiate în bucățele mici, de mărimea stafidelor. Se toarnă 2 linguri de rom și se lasă să macereze cel puțin ½ oră, scuturând castronul din când în când. În acest timp se freacă spumă într-un căzănel untul cu zahărul pudră și se adaugă pe rând ouăle întregi. Dacă începe crema să se taie, se pune o clipă căzănelul pe foc foarte mic, fără să se înfierbânte. Se freacă bine, se adaugă făina puțin câte puțin, un praf de sare, un vârf de cuțit praf de copt și fructele împreună cu romul. Se unge bine cu unt o formă dreptunghiulară și se îmbracă înăuntru cu hârtie, care trebuie să depășească puțin marginea formei. Se toarnă compoziția. Se dă la cuptor. Acum începe partea cea mai importantă pentru reușita prăjiturii. Focul trebuie să fie la început foarte tare, ca să crească deodată compoziția și să nu cadă fructele la fund. După 20 de minute se deschide cu grijă ușa cuptorului, se trage forma în gura cuptorului și cu un cuțit se crestează în lung coaja formată deasupra. Se împinge la loc și se mai potolește focul, care trebuie să fie totuși bun. După alte 20 de minute, dacă începe să se rumenească, se acoperă cu o foaie de hârtie albă. Durata coptului este de trei sferturi de oră. Se lasă să se răcească checul în formă, se răstoarnă și se taie felii numai după ce s-a răcit complet.

1062 Plum-Cake (2)

300 g făină, 200 g unt proaspăt, 150 g stafide, 50 g coajă portocală zaharisită, 200 g zahăr pudră, un vârf cuțit praf de copt, 4 ouă, 6 linguri lapte, 1 lingură rom

Se pune făina cu untul într-un castron încăpător (untul nu trebuie să fie de la frigider ca să poată fi frământat ușor) și se frământă bine cu mâna, până când untul a absorbit toată făina. Se adaugă stafidele, coaja de portocală zaharisită tăiată mărunt, zahărul pudră și praful de copt. Se amestecă bine. Separat se bat ouăle întregi cu 6 linguri de lapte și o lingură de rom. Se toarnă încet în castronul în care am frământat făina, amestecând apoi totul bine cu o lingură. Când este gata, se lasă compoziția să se odihnească cel puțin 2 ore, la temperatură potrivită. Se coace apoi checul la fel ca mai sus.

1063 Sponge-Cake

4 ouă, 1¼ ceașcă făină, 1 ceașcă zahăr, 2 linguri apă caldă, un vârf linguriță scorțișoară, un vârf linguriță praf de copt, un praf sare, coajă de lămâie

Se freacă gălbenușurile cu zahărul și scorțișoara pisată. Se adaugă puțin câte puțin făina, 2 linguri de apă călduță, sare, praful de copt, albușurile spumă și puțină coajă rasă de lămâie. Se unge o formă dreptunghiu-

lară cu unt, se presară cu făină, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit o oră. Se taie checul felii după ce s-a răcit.

1064 Chec

3 ouă, 50 g unt, 225 g zahăr pudră, 125 ml lapte, 225 g făină, 1 pachețel praf de copt, ½ pahar nuci tăiate (facultativ)

Se freacă spumă untul, se adaugă zahărul pudră (sau tos, fin cernut) și pe rând gălbenușurile. Separat se pregătesc laptele rece și făina cernută, amestecată cu praful de copt. Când untul a cuprins bine gălbenușurile și zahărul, începem să punem, alternând, lapte și făină, amestecând întruna. La urmă se adaugă albușurile bătute spumă și, după gust, nucile. Se unge cu unt o formă rotundă de tort sau una dreptunghiulară de chec, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit. Se taie checul după ce s-a răcorit.

1065 Chec cu rahat

2 ouă, 280 g făină, 200 g zahăr, 150 ml ulei, 150 ml lapte, ½ linguriță bicarbonat, 4–5 bucăți rahat, ½ pahar nuci tăiate amestecate cu stafide, coajă de portocală zaharisită

Se freacă ouăle cu zahărul până când volumul crește simțitor. Se adaugă treptat uleiul și laptele, făina proaspăt cernută și bicarbonatul, iar la sfârșit nucile și stafidele. Se unge o formă dreptunghiulară cu unt și se presară cu făină. Se toarnă o parte din compoziție, se așază bucățile de rahat (după ce au fost făcute mici suluri cu mâna) și se toarnă restul de compoziție. Se coace checul o oră la foc potrivit.

1066 Pandișpan (1)

6 ouă, 6 linguri zahăr vanilat, 6 linguri făină

Se bat ouăle întregi cu zahărul vanilat bine de tot, până se fac ca o cremă și volumul lor a crescut de 2–3 ori. Se adaugă făina, se mai amestecă puțin, se toarnă pandișpanul într-o formă unsă cu unt și tapetată cu hârtie și se coace la foc potrivit o oră.

1067 Pandișpan (2)

Aceleași cantități ca mai sus

Se bat albușurile spumă. Se adaugă zahărul vanilat și se mai bate bine până se întărește albușul ca pentru bezele. Separat se strivesc într-o farfurie gălbenușurile, se amestecă ușor cu albușul și se adaugă făina, amestecând totul la fel de ușor. Se unge bine cu unt o formă, se presară cu făină, se toarnă compoziția și se coace o oră la foc potrivit. Cantitățile se pot mări după dorință.

1068 Pâine de albuș

6 albușuri, ½ pahar zahăr pudră, ½ pahar făină, ½ pahar nuci tăiate amestecate cu stafide

Se bat albușurile spumă adăugând puțin câte puțin zahărul pudră. Se pun făina și nucile amestecate cu stafide. Se toarnă compoziția într-o formă dreptunghiulară unsă cu unt și presărată cu făină. Se coace la foc potrivit o oră. Când pâinea de albuș este gata, se răstoarnă și după ce s-a răcit se taie felii subțiri. Este mai gustoasă a doua zi.

1069 Nussbrot (Pâine cu nuci)

3 ouă, ¼ kg zahăr, ¼ kg făină, ¼ kg nuci, coajă de lămâie, unt pentru uns tava

Se bat ouăle întregi cu ¼ kg de zahăr pe foc foarte slab. Se adaugă ¼ kg de făină, ¼ kg de nuci tăiate mărunt cu cuțitul (nu trecute prin mașină) și puțină coajă rasă de lămâie sau portocală. Se unge cu unt tava, se presară făină, se toarnă compoziția într-un strat nu prea gros. Se coace la cuptor la foc moale.

1070 Pâinea episcopului

5 ouă; cantități egale (cât cântăresc ouăle) de zahăr, făină, stafide amestecate cu migdale; coajă de lămâie, unt pentru uns tava

Se bat bine 5 ouă întregi cu atât zahăr cât cântăresc ouăle. Se adaugă încetul cu încetul aceeași cantitate de făină cernută și o cantitate egală de stafide amestecate cu migdale curățate și tăiate fin și puțină coajă rasă de lămâie. Se unge o formă dreptunghiulară cu unt, se presară făină, se toarnă compoziția, se pun câteva migdale tăiate deasupra și se coace cam o oră la foc potrivit.

1071 Studentenbrot (Pâinea studentului)

6 ouă, 1 pahar zahăr, 1 pahar făină, 1 lingură pesmet, 1 pahar stafide amestecate cu smochine sau curmale, ½ pahar nuci sau migdale, coajă de lămâie

Se freacă 6 gălbenușuri cu zahărul până se fac ca o cremă, se adaugă făina, pesmetul fin, stafidele amestecate cu smochine sau curmale tăiate mărunt și nucile sau migdalele curățate și tăiate. La urmă se pune puțină coajă rasă de lămâie și se amestecă ușor cele 6 albușuri bătute spumă. Se coace la fel ca *pâinea episcopului* de mai sus.

1072 Génoise

4 ouă, 125 g zahăr, 125 g făină, 1 lingură lichior, 60 g unt, unt pentru uns tava

Se unge din timp cu unt și se presară cu făină forma în care vom coace prăjitura, ca să nu aștepte compoziția, o dată gata. Se bat ouăle întregi cu zahărul într-un castron încălzit dinainte; se bate compoziția bine, la foc foarte slab, apoi se dă deoparte și se bate în continuare până se răcește complet. Se adaugă făina cernută, o lingură de lichior ales după gust și se încorporează încetul cu încetul untul muiat la foc slab (fără să fie complet topit). Îndată ce totul e amestecat, se toarnă compoziția în forma unsă și se coace cam trei sferturi de oră la foc potrivit. Când e gata, prăjitura se răstoarnă și după ce s-a răcit se glasează cu marmeladă trecută prin sită.

1073 Prăjitură fără ou*

500 g marmeladă, 2 linguri apă, 2 linguri ulei, 220 g făină, 2 linguriţe rase bicarbonat, 2 linguri rom, vanilie, 150 g nuci tăiate, 2 linguri fructe zaharisite (sau din dulceaţă), ulei pentru uns forma

Se freacă marmelada cu apa până se face ca o cremă. Se adaugă uleiul, făina, bicarbonatul proaspăt cernut, vanilie și rom după gust. Când pasta este bine amestecată se pun nucile tăiate în lung, precum și o lingură, două de fructe zaharisite (sau din dulceață), tăiate mărunt și lăsate mai întâi la macerat cu puțin rom. Se unge o formă de tablă dreptunghiulară cu ulei, se presară făină și se toarnă compoziția. Se coace la foc potrivit (mai mult slab) cam o oră. Se încearcă cu un pai (este gata când nu se mai lipește miezul de pai) și către sfârșit, dacă este nevoie, se acoperă cu o hârtie. Când prăjitura este coaptă se răstoarnă și după ce s-a răcit de tot, de preferință a doua zi, se taie felii.

1074 Ruladă cu marmeladă

6 ouă, 6 linguri zahăr pudră, 3 linguri făină, 2 linguri marmeladă

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pudră. Când compoziția se îngroașă și începe să se albească, se amestecă ușor cu făina și cu albușurile spumă. Se toarnă într-o tavă dreptunghiulară cu marginile joase, unsă cu unt și presărată cu făină. Se coace foaia de ruladă la foc bun. Se răstoarnă pe un șervet, se unge repede cu marmeladă și se rulează cât este fierbinte, cu ajutorul șervetului. Se presară zahăr deasupra și după ce s-a răcit se taie felii. În același fel se poate umple cu cremă de ciocolată, după care se glasează tot cu ciocolată.

1075 Ruladă cu marmeladă de mere

150 g făină, 125 g unt, 2 gălbenușuri, drojdie cât o nucă, 1 lingură zahăr, un praf sare, 3 linguri marmeladă de mere

Se amestecă pe masa de aluat făina cu untul. Se face loc la mijloc, se pun gălbenușurile, sarea și drojdia muiată împreună cu o lingură de zahăr. Se frământă aluatul, se lasă să se odihnească ½ oră. Se întinde o foaie destul de subțire, deasupra se pune o marmeladă de mere într-un strat de asemenea foarte subțire, se rulează, se dă la cuptor la foc potrivit. După ce s-a răcit, se taie rulada felii de grosimea degetului.

1076 Ruladă cu alune și nuci

6 ouă, 160 g zahăr, 140 g făină. Umplutura: *¼ l lapte, 60 g alune, 60 g nuci, 3 linguri zahăr, 3 linguri pesmet, un vârf de cuțit cafea măcinată*

Se freacă gălbenușurile cu zahărul până se albesc. Se adaugă făina și albușurile spumă. Se unge cu unt o formă dreptunghiulară cu marginile joase, se toarnă compoziția într-un strat cât mai subțire și se coace la cuptor, fără să se rumenească. Cât timp se coace aluatul, se pregătește umplutura: se opăresc cu un sfert de litru de lapte 60 g alune și 60 g nuci, ambele pisate, adăugând zahăr după gust, un vârf de cuțit de cafea măcinată și 3 linguri de pesmet fin. Se freacă bine până se face umplutura ca o cremă. Când aluatul este copt, se desprinde foaia de pe tavă cu un cuțit lung și subțire și se unge cu crema de nuci. Se rulează repede, cât este încă fierbinte. Se unge rulada cu spumă de albuș, se presară cu zahăr granulat și se dă câteva minute la cuptor la foc slab, până se usucă deasupra.

1077 Ruladă de nuci, cu marmeladă

6 ouă, 4 linguri zahăr, 6 linguri nuci măcinate, 2 linguri marmeladă

Se freacă gălbenușurile cu zahărul până se albesc, se adaugă nucile măcinate și la urmă albușurile spumă. Se unge tava cu unt, se presară cu făină, se toarnă compoziția în tavă și se dă la cuptor la foc potrivit. Când foaia este gata se răstoarnă pe un șervet, se umple cu marmeladă și se rulează cât este caldă.

1078 Ruladă cu cremă

4 gălbenușuri, 3 albușuri, 75 g zahăr, 75 g făină, 1 lingură unt topit; cremă de unt

Se freacă bine într-un castron gălbenușurile cu zahărul, până se albesc. Se adaugă făina, albușurile spumă și la urmă untul. Se așterne într-o tavă o hârtie albă, se toarnă compoziția în strat cât mai subțire și egal întins. Se coace la cuptor la foc bun. Se întoarce blatul cu tot cu tavă pe masa de aluat, lăsându-l așa până se răcește, ca să nu se usuce. Când s-a răcorit se unge cu o *cremă de unt* (R 1217), se face sul și se taie felii.

Se poate servi rulada și întreagă. În acest caz i se face o glazură potrivită cu umplutura.

1079 Ruladă cu miere*

2 linguri miere, un vârf de linguriță bicarbonat, 200 g făină, 4 linguri ulei, 20 g drojdie, un praf sare, 3 linguri marmeladă, 3 linguri nuci măcinate, 1 lingură zahăr

Se freacă într-o cratiță mică pe foc mierea cu un vârf de linguriță de bicarbonat, ținându-se până când mierea a devenit lichidă. Se cerne făina pe masa de aluat, se face loc la mijloc, se pun mierea caldă, uleiul, drojdia muiată cu puțină apă și un praf de sare. Se frământă aluatul și se lasă să se odihnească ½ oră. Se împarte apoi în două, se întind pe rând două foi, se ung cu un strat subțire de marmeladă și se presară cu nuci măcinate, amestecate cu puțin zahăr. Se rulează fiecare foaie nu prea strâns, se așază amândouă ruladele în tavă, se taie în felii groase de două degete și se coc la foc potrivit.

1080 Prăjitură cu ciocolată

3 tablete ciocolată, 50 g unt, 3 ouă, 3 linguri zahăr, 2 linguri făină, 3 linguri migdale sau nuci

Se taie ciocolata bucăți și se pune într-o cratiță să se topească, la foc foarte mic, împreună cu untul. Se amestecă și după ce s-a topit se dă cratița la o parte, amestecând mereu până se răcește. Se adaugă, frecând întruna, gălbenușurile, zahărul, făina, migdalele sau nucile măcinate și la urmă albușurile spumă. Se unge cu unt o tavă dreptunghiulară, se presară făină sau pesmet, se toarnă compoziția într-un strat nu prea gros. Se coace la foc potrivit. După ce s-a răcit, se taie prăjitura romburi și se presară cu zahăr.

1081 Prăjitură cu marmeladă (1)

300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr, 2 gălbenușuri, ½ pahar mic vin, 1 lingură smântână, 3 linguri marmeladă de caise. Crema: *4 ouă, 150 g zahăr vanilat, 150 g alune sau nuci măcinate*

Se frământă pe masa de aluat făina cu untul, zahărul, gălbenușurile, vinul și smântâna. Nu se frământă prea mult, doar cât să se amestece totul bine. Se întinde o foaie de ½ cm grosime, se așază în tavă, se dă la cuptor și se coace pe jumătate. Se unge apoi cu marmeladă de caise sau de alte fructe, după gust, iar deasupra se întinde următoarea compoziție: se freacă gălbenușurile cu zahărul vanilat; când sunt ca o cremă se adaugă albușurile spumă și alunele sau nucile date prin mașină. Se dă din nou tava la cuptor. Se taie prăjitura dreptunghiuri după ce s-a răcorit.

1082 Prăjitură cu marmeladă (2)

140 g făină, 100 g zahăr vanilat, 35 g untură [sau unt], 1 ou, 2 linguri marmeladă. Crema: *4 albușuri, 180 g zahăr vanilat, 140 g nuci măcinate*

Se cerne făina pe masa de aluat. Se face loc la mijloc și se pun zahărul vanilat, untura [sau untul] și oul. Se frământă repede până se face coca uniformă. Se întinde o foaie, se așază în tavă și se coace pe jumătate la cuptor, apoi se unge deasupra cu o marmeladă după gust. Peste aceasta se toarnă următoarea compoziție caldă: se pun într-o cratiță nucile măcinate cu zahărul vanilat și albușurile și se bat pe foc foarte slab. Se coace din nou foaia cu marmeladă și cremă, la foc potrivit. Se taie prăjitura după ce s-a răcorit.

1083 Prăjitură cu marmeladă (3)

140 g făină, 140 g unt, 140 g zahăr vanilat, 2 gălbenușuri, 70 g migdale curățate și măcinate, coajă de lămâie, 2 linguri marmeladă. Crema: *4 albușuri, 150 g zahăr, 150 g migdale*

Se coace în tavă la fel ca mai sus un aluat făcut din făină, unt, zahăr vanilat, gălbenușuri, migdale curățate și măcinate și puțină coajă rasă de lămâie. După ce s-a uns foaia cu marmeladă, se toarnă deasupra albușurile bătute spumă cu zahăr și amestecate cu migdalele curățate și măcinate. Se coace întâi la foc mic, apoi la foc mai iute.

1084 Prăjitură cu caise

150 g făină, 100 g unt, 100 g zahăr, 1 ou, un praf sare, caise câte se cer, zahăr tos pentru caise. Crema: *3 ouă, 3 linguri zahăr, 3 linguri făină*

Se cerne făina pe masa de aluat. Se face loc la mijloc și se pun untul, zahărul, un ou și sare. Se întinde o foaie de mărimea tăvii de copt, se dă la cuptor și se coace pe jumătate. Se pregătesc dinainte caisele, tăiate în două, necojite. Se așază cu partea în care a stat sâmburele în sus și se umple golul cu puțin zahăr. Se dă din nou la cuptor, până se topește zahărul și fructele încep să se moaie. Între timp se face crema: se freacă gălbenușurile cu zahărul, se adaugă făina și la urmă albușurile spumă. Se toarnă peste fructe și se coace prăjitura la foc potrivit. Se taie caldă în romburi sau dreptunghiuri. Se poate face prăjitura la fel cu prune, vișine, fragi etc.

1085 Prăjitură cu vișine

5 ouă, 150 g zahăr, ½ linguriță bicarbonat, 100 g pesmet, ½ kg vișine

Se spală și se scot sâmburii la ½ kg de vișine; se pun fructele în sita de macaroane și se lasă să se scurgă de zeamă. Se freacă gălbenușurile cu zahărul până cresc ca o spumă. Se pun bicarbonatul, albușurile bătute

spumă, pesmetul fin cernut și la urmă vișinele. Se pregătește din vreme o formă unsă cu unt și presărată cu făină. Se toarnă compoziția și se coace la foc mic. După ce s-a mai răcorit se taie prăjitura și se scoate din formă.
În loc de 100 g de pesmet se pot întrebuința: 50 g pesmet și 50 g făină; sau 25 g pesmet, 50 g nuci măcinate și 25 g făină.

1086 Prăjitură cu stafide

250 g unt, 250 g zahăr, 250 g făină, 6 ouă, 150 g stafide, 50 g migdale

Se freacă untul spumă. Se pun pe rând gălbenușurile și zahărul. După ce sunt bine frecate, se adaugă stafidele alese și date ușor prin făină și migdalele curățate și tăiate în lung; se pun apoi puțin câte puțin și alternativ făina și albușurile spumă. Se toarnă compoziția într-o formă lungă, bine unsă cu unt. Se coace la foc potrivit. Când prăjitura este gata se răstoarnă și după ce s-a răcorit se taie felii.

1087 Prăjitură cu scorțișoară

3 ouă, 2 gălbenușuri, 150 g zahăr vanilat, 150 g migdale, 3 linguri făină, coajă de lămâie, un vârf linguriță scorțișoară pisată

Se freacă gălbenușurile cu zahărul vanilat și se adaugă pe rând ouăle întregi. Când totul este ca o cremă, se pun migdalele curățate și tăiate în lung, făina, puțină coajă rasă de lămâie și scorțișoară pisată. Se unge o tavă cu unt, se presară cu făină și se toarnă compoziția în strat cât se poate de subțire. Se presară cu zahăr tos și se coace la foc potrivit. Când prăjitura este gata, se scoate fierbinte din tavă, se taie bucăți dreptunghiulare care se lipesc câte două cu marmeladă la mijloc.

1088 Prăjitură cu nucă (1)

3 ouă, 250 g zahăr, 150 g făină, 150 g nuci tăiate, coajă de lămâie sau portocală

Se bat ouăle întregi cu zahărul, la foc foarte slab. Se adaugă făina, nucile tăiate mărunt cu cuțitul (nu trecute prin mașină) și puțină coajă rasă de lămâie sau portocală. Se unge cu unt tava, se presară cu făină, se toarnă compoziția într-un strat subțire. Se coace la cuptor la foc potrivit.

1089 Prăjitură cu nucă (2)

5 ouă, nuci măcinate cât cântăresc 5 ouă, zahăr cât cântăresc 4 ouă

Se pun ouăle într-o cratiță, se adaugă nucile măcinate și zahărul. Se amestecă bine pe foc moale, până începe compoziția să se îngroașe. Se toarnă într-o tavă unsă bine cu unt un strat de grosimea degetului. Se coace prăjitura la foc mijlociu. Când este gata se taie.

1090 Prăjitură cu nucă (3)

4 ouă, 150 g zahăr vanilat, 150 g nuci, 1 lingură făină, 2 linguri rom

Se freacă gălbenușurile cu zahărul vanilat până se fac ca o cremă. Se adaugă făina, romul, nucile măcinate și la urmă albușurile spumă. Se unge forma bine cu unt, se toarnă compoziția și se dă la cuptor, la foc potrivit. Când prăjitura este gata se taie.

1091 Scoarță cu nucă

3 ouă, 1 pahar zahăr, ¾ pahar făină, 1 pahar nuci tăiate

Se freacă gălbenușurile cu zahărul până se albesc. Se adaugă făina, nucile tăiate în lung cât mai subțire și la urmă albușurile spumă. Compoziția se toarnă într-o tavă unsă cu unt și presărată cu făină. Se coace la foc potrivit. Când prăjitura este gata se presară cu zahăr tos, apoi se taie caldă în romburi.

1092 Prăjitură cu migdale (1)

6 albușuri, 150 g zahăr vanilat, 125 g unt, 125 g făină, 125 g migdale

Se bat albușurile spumă, se adaugă puțin câte puțin zahărul vanilat și se mai bat. Separat se freacă spumă untul, se amestecă apoi cu făina și cu albușurile. Se adaugă migdalele curățate și măcinate. Se toarnă compoziția într-o tavă dreptunghiulară, unsă cu unt și presărată cu făină, și se coace la foc potrivit. Când prăjitura este gata se taie.

1093 Prăjitură cu migdale (2)

4 ouă, 250 g zahăr, 150 g unt, 200 g făină, 100 g migdale, coajă de lămâie

Se curăță migdalele și se taie foarte fin în lung. Se freacă untul cu zahărul și se adaugă pe rând ouăle întregi. Se pun făina și puțină coajă rasă de lămâie. Se toarnă compoziția într-o tavă bine unsă cu unt și presărată cu făină. Se presară deasupra migdalele tăiate și puțin zahăr tos. Se coace la foc potrivit și se taie prăjitura îndată ce este gata.

1094 Scoarță cu migdale

6 ouă, 250 g zahăr, 100 g migdale

Se freacă gălbenușurile cu zahărul vanilat până se albesc. Se adaugă albușurile spumă și migdalele sfărâmate nu prea mărunt. Se toarnă compoziția într-o tavă unsă cu unt și presărată cu făină și se coace la foc potrivit. Când prăjitura este gata se taie.

1095 Biscuiți cu stafide (Palets de dames)

2 ouă, 125 g unt, 125 g zahăr pudră, 125 g făină, 125 g stafide, 3 linguri rom

Se aleg stafidele, se spală și se pun într-o ceașcă cu 3 linguri de rom. Se lasă să stea cel puțin ½ oră. Se freacă separat untul cu zahărul pudră, până se face ca o cremă. Se adaugă ouăle pe rând, apoi făina și la urmă stafidele cu romul. Se unge cu unt o tavă de tablă groasă și se pun cu linguriță mici grămăjoare la distanță de 2–3 cm unele de altele, deoarece se lățesc mult la foc. Se dau la cuptor la foc potrivit. Îndată ce încep să se rumenească, se scot biscuiții din tavă cu ajutorul unui cuțit.

1096 Biscuiți de portocale

150 g unt, 150 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri, 3 ouă întregi, 200 g făină, coajă de portocală

Se freacă untul spumă. Se adaugă pe rând zahărul pudră, gălbenușurile și ouăle întregi, făina și coaja rasă de la o portocală. Se unge o tavă cu unt, se presară făină și se pun cu linguriță sau cu cornetul mici grămăjoare rotunde, la 2 cm distanță unele de altele. Se coc la foc potrivit. Se scot biscuiții cu cuțitul din tavă cât sunt calzi. Se ornează cu glazură de ciocolată picurată deasupra cu o furculiță.

1097 Biscuiți cu vanilie (1)

3 ouă, ½ pahar zahăr vanilat, ½ pahar făină

Se freacă gălbenușurile cu zahărul vanilat până se albesc. Se adaugă făina și albușurile spumă. Se unge cu unt o tavă de tablă groasă. Se pun din compoziție grămăjoare cu linguriță la 2–3 cm distanță unele de altele și se țin foarte puțin la foc iute, până încep să se rumenească pe margini. Pe măsură ce sunt gata, se scot biscuiții din tavă cu un cuțit și se răsucesc cât timp sunt fierbinți fie în formă de cornet, fie de sul.

1098 Biscuiți cu vanilie (2)

4 ouă, 125 g unt, 200 g zahăr vanilat, 210 g făină

Se freacă untul spumă. Se adaugă pe rând gălbenușurile, apoi zahărul vanilat, frecând întruna până se face totul ca o cremă. Se adaugă făina și albușurile spumă, amestecând ușor. Se unge o tavă cu unt, se pun cu linguriță sau cornetul mici grămăjoare din compoziție, se dau la cuptor să se coacă la foc potrivit.

1099 Biscuiți cu vanilie (3)

5 ouă, 2 albușuri, 250 g zahăr vanilat, 100 g făină

Se freacă ouăle întregi cu zahărul vanilat până se fac bășici. Se adaugă făina și cele 2 albușuri spumă. Se pun cu linguriță din compoziție

grămăjoare, la 2–3 cm distanță unele de altele, pe o tavă unsă cu unt sau ulei. Se coc la foc potrivit. Pe măsură ce biscuiții sunt gata, se scot din tavă cu un cuțit.

1100 Biscuiți vienezi

250 g unt, 250 g zahăr pudră, 2 ouă, 4 gălbenușuri, coajă de lămâie, 250 g făină, stafide, migdale sfărâmate

Se freacă untul spumă cu zahărul pudră. Se adaugă ouăle întregi, gălbenușurile, coaja rasă de la o jumătate de lămâie și făina. Când totul este bine amestecat, se pun din compoziție grămăjoare cât o linguriță pe o tavă presărată cu făină. Se presară migdale curățate și sfărâmate și stafide mici, negre. Se coc biscuiții la foc potrivit și pe măsură ce încep să se rumenească se scot din tavă cu cuțitul.

1101 Limbi de pisică (Langues de chat) I

160 g făină, 140 g zahăr vanilat, 125 g unt, 2 albușuri, 1 linguriță lapte

Se amestecă făina cu zahărul vanilat. Se cern împreună pe o hârtie. Se freacă untul cu puțin lapte până se face spumă. Se adaugă făina și zahărul, amestecând ușor cu lingura de lemn, și la urmă albușurile bătute spumă. Cu această compoziție se umple cornetul de hârtie sau un cornet special, având la vârf o deschizătură cam de ½ cm diametru. Se pun pe o tavă cu fundul gros (neunsă cu unt) bețișoare lungi de vreo 10 cm, lăsând o distanță de 3 cm între ele, deoarece se întind mult la copt. Se dau la foc potrivit și se scot limbile de pisică din tavă cu un cuțit, pe măsură ce sunt gata.

1102 Limbi de pisică (Langues de chat) II

125 g făină, 125 g zahăr vanilat, 2 gălbenușuri, 2 linguri smântână, 4 albușuri

Se amestecă făina cu zahărul vanilat și se cern împreună pe o hârtie. Se freacă gălbenușurile cu smântâna, se amestecă cu făina și zahărul și se adaugă albușurile spumă. Se coc la fel ca mai sus.

1103 Limbi de pisică (Langues de chat) III

150 g făină, 150 g zahăr vanilat, 150 g frișcă naturală sau smântână, 3 albușuri

Se amestecă făina cernută cu zahărul vanilat și frișca sau smântâna subțiată cu puțin lapte. Se adaugă albușurile bătute spumă și se procedează la fel ca mai sus (R 1101).

1104 Țigarete pentru înghețată

2 albușuri, 100 g zahăr vanilat, 50 g făină, 50 g unt

Se bat albușurile spumă și se amestecă ușor cu zahărul vanilat și cu făina cernută. La urmă se adaugă untul topit, lichid, dar nu fierbinte. Se toarnă compoziția pe tavă, întinzând-o foarte subțire. Se coace la cuptor la foc potrivit. Când începe să se rumenească se scoate tava pe marginea mașinii de gătit, se taie repede dreptunghiuri de circa 5 cm pe 10 cm. Se introduce iarăși tava în cuptor ca să se păstreze fierbinte și cu ajutorul unui șpaclu (lamă de fier cu mâner de lemn) se scot pe rând dreptunghiurile și se fac sul, pe masă, cu ajutorul unui creion gros. Trebuie să lucrăm cu repeziciune, ca să nu se răcească aluatul înainte de a fi rulat. E prudent să încercăm compoziția, înainte de a o pune toată la copt, în felul următor: punem cu linguriță din compoziție 2–3 ronduri subțiri pe o tavă mică. Dăm la cuptor. Dacă, o dată copți, pesmeții sunt prea sfărâmicioși, se mai adaugă puțină făină; dacă, din contra, sunt prea tari, se mai adaugă puțin unt topit.

1105 Biscuiți cu migdale

3 albușuri, 75 g zahăr, 180 g migdale, un vârf de lingură făină, un praf sare

Se bat albușurile spumă cu zahărul și un praf mic de sare. Se adaugă migdalele curățate și tăiate fin și un vârf de lingură de făină. Se unge o tavă cu unt, se pun cu linguriță mici rotocoale și se netezesc cu dosul lingurițeI ca să se întindă egal. Se coc la foc iute. Se scot biscuiții fierbinți cu cuțitul din tavă și se pun pe o sticlă culcată ca să ia formă rotundă.

1106 Biscuiți cu alune

200 g alune, 180 g făină, 200 g zahăr, 2 ouă, 2 albușuri, 2 linguri apă de flori

Se pun alunele într-o tavă la cuptor și se țin până încep să se rumenească. După ce s-au răcorit, se freacă între mâini ca să le curățim de pieliță. Se toacă apoi mărunt cu cuțitul sau se dau prin mașină. Se cerne făina într-un castron încăpător și se amestecă apoi cu zahărul și cu alunele pisate. Se adaugă pe rând, amestecând întruna, ouăle întregi, albușurile (nebătute spumă) și la urmă apa de flori. Se amestecă până se face o pastă omogenă. Se unge o tavă de tablă groasă cu unt, se presară făină. Se pun cu linguriță grămăjoare din compoziție care se întind cu dosul lingurițeI, astfel încât să aibă 3–4 mm grosime. Între ele se lasă un spațiu de 2–3 cm, deoarece se întind la copt. Se pun la cuptor la foc potrivit. Se scot biscuiții cu un cuțit din tavă îndată ce încep să se rumenească pe margini. Se curbează cât sunt fierbinți pe o sticlă culcată.

1107 Bezele

4 albușuri, 250 g zahăr

Se bat albușurile într-o oală, la foc foarte slab. Se pune zahărul încetul cu încetul și se mai bat până se ține spuma bine. Compoziția trebuie să fie destul de tare, astfel încât bezelele așezate pe tavă să nu se întindă. Se unge o tavă cu unt, se presară făină și se pun bezelele fie cu cornetul, fie cu o linguriță, potrivit de mari, ținând seamă că ele cresc la copt. Se coc la foc foarte moale, având grijă să nu se îngălbenească. După ce s-au răcorit puțin, se scot cu un cuțit din tavă și se servesc fie simple, fie lipite câte două cu frișcă bătută sau cu înghețată. Pentru asta, pe măsură ce se scot din tavă, bezelele se apasă ușor pe fund cu degetul cel mare, ca să se formeze un fel de scobitură în care să intre mai multă frișcă. Aceasta se pune cu linguriță. Bezelele servite cu înghețată se fac ovale.

1108 Bezele cu ciocolată

4 albușuri, 250 g zahăr, 1 lingură cacao sau 2 linguri ciocolată rasă

Se fac la fel ca mai sus. Când se bate albușul, se adaugă o dată cu zahărul cacaua sau ciocolata rasă.

1109 Bezele cu zahăr ars

4 albușuri, 250 g zahăr, 2 linguri zahăr ars

Se fac bezelele ca mai sus (R 1107), adăugând, după ce albușul a fost bine bătut cu zahărul, zahărul ars. Acesta se toarnă foarte fierbinte, amestecând ușor compoziția ca să nu se lase albușul.

1110 Bezele cu lămâie

4 albușuri, 250 g zahăr, 2 linguriță zeamă de lămâie, coaja de la o lămâie

Se bat bine albușurile spumă la foc foarte slab și se pune zahărul puțin câte puțin. După ce s-a mai bătut, se adaugă 2 linguriță de zeamă de lămâie, precum și coaja rasă de la o lămâie. Se coc bezelele la fel ca mai sus (R 1107).

1111 Cuiburi de rândunele

4 albușuri, 250 g zahăr pudră, 200 g migdale sau nuci tăiate

Se bat spumă albușurile la foc foarte slab. Când sunt gata se pune puțin câte puțin zahărul pudră și se mai bate spuma. Se adaugă migdalele curățate de coajă și tăiate felii subțiri, sau nuci tăiate în lung. Se unge o tavă cu unt, se presară făină și se pun mici movilițe cu linguriță. Se coc ½ oră la foc mic. Se scot cuiburile din tavă calde, cu un cuțit.

1112 Macaroni (Turtițe cu migdale) I

250 g migdale, 7 albușuri, 350 g zahăr pudră

Se curăță 250 g migdale dulci (v. *tort de migdale*, R 1019) și 4–5 migdale amare. Se usucă pe o hârtie (nu la foc), se pisează fin și se amestecă cu 250 g zahăr pudră. Se adaugă pe rând 3 albușuri nebătute spumă și se freacă bine. Separat, se bat spumă la foc foarte slab 4 albușuri cu 100 g de zahăr pudră. Se amestecă ușor cu crema de migdale. Se toarnă cu cornetul pe o foaie de hârtie albă turtițe de 3–4 cm diametru. Se umezesc cu apă cu o pensulă, se presară cu zahăr pudră, se așază cu hârtia în tavă și se coc ½ oră la foc potrivit. Se scot macaroni din tavă cât sunt calde, umezind ușor hârtia pe dos.

1113 Macaroni (Turtițe cu migdale) II

300 g migdale, 4 albușuri, 350 g zahăr, 50 g smântână

Se pisează 300 g migdale curățate de coajă și se freacă bine cu 2 albușuri nebătute spumă. Se adaugă 350 g zahăr, 50 g smântână proaspătă și la urmă 2 albușuri bătute spumă. Compoziția trebuie să fie potrivit de moale, dar să nu se întindă. Se fac macaroni ca mai sus, dar acestea ies mai moi decât cele precedente.

1114 Pricomigdale

5 albușuri, 10 linguri zahăr vanilat, 1 lingură făină, 350 g migdale

Se bat la foc foarte slab albușurile spumă, se pune zahărul vanilat, se bat împreună până când compoziția e tare. Se adaugă făina și migdalele curățate și măcinate. Se pun cu linguriță ori cu cornetul mici grămăjoare într-o tavă unsă cu unt și presărată cu făină sau tapetată cu foi de hârtie albă. Se coc vreo 20 de minute la foc mic. Se scot pricomigdalele din tavă cât sunt calde.

1115 Pricomigdale cu ciocolată

250 g migdale, 250 g zahăr, 50 g ciocolată rasă sau 1 lingură cacao, 4 albușuri

Se freacă migdalele curățate și măcinate cu 200 g zahăr, 50 g ciocolată rasă sau o lingură de cacao și un albuș nebătut, până se face totul ca o cremă groasă. Separat se bat spumă 3 albușuri la care se adaugă 50 g de zahăr. Se amestecă toate împreună și se pun cu linguriță sau cu cornetul grămăjoare pe o tavă unsă cu unt și presărată cu făină sau tapetată cu foi de hârtie albă. Se coc ½ oră la foc mic. Se scot pricomigdalele din tavă calde.

1116 Turtițe cu alune și curmale

4 albușuri, 250 g zahăr, 200 g alune pisate, 200 g curmale tăiate

Se bat albușurile spumă la foc foarte slab. Se pune zahărul, se bate în continuare până când compoziția e tare, se adaugă alunele pisate mărunt și curmalele tăiate ca fideaua. Se așază cu linguriță mici turtițe într-o tavă presărată cu făină și se coc la foc moale vreo 20 de minute. Se scot din tavă calde.

1117 Turtițe de nuci (1)

250 g nuci măcinate, 250 g zahăr vanilat, 4 albușuri

Se freacă la foc foarte slab nucile măcinate cu zahărul vanilat și cu un albuș nebătut spumă, până se face totul ca o cremă groasă. Se adaugă 3 albușuri spumă și se amestecă ușor. Se pun cu linguriță sau cu cornetul turtițe pe o tavă unsă cu unt și presărată cu făină. Se presară turtițele cu zahăr tos. Se coc la foc mic, se scot din tavă calde.

1118 Turtițe de nuci (2)

4 albușuri, 250 g nuci măcinate, 300 g zahăr vanilat, 1 lingură marmeladă

Se freacă într-un castron 2 albușuri nebătute cu nucile măcinate, zahărul vanilat și o lingură de marmeladă, până se face compoziția ca o cremă. Se amestecă ușor cu 2 albușuri bătute spumă. Se pun cu linguriță turtițe într-o tavă, pe o foaie de hârtie albă. Deasupra se pune câte o bucățică de miez de nucă. Se coc turtițele la foc mic. Se scot calde din tavă, umezind ușor hârtia pe dos.

1119 Cărți de joc

300 g făină, 140 g unt, 140 g zahăr, 1 ou, 3 linguri caimac, zeama și coaja de la ½ lămâie, migdale

Se cerne făina pe masa de aluat. Se face loc la mijloc, se pun untul, oul, zahărul, caimacul, zeama și coaja rasă de la o jumătate de lămâie. Se frământă toate bine, lucrând repede, ca să nu se moaie untul prea mult. Se face un aluat potrivit de tare. Se întinde o foaie nu prea groasă și se taie cu rotița bucăți dreptunghiulare care se așază într-o tavă, se ung cu gălbenuș, se ornează cu jumătăți de migdale curățate așezate regulat și se coc la foc potrivit.

1120 Pesmeți economici (1)

3 linguri unt topit, 3 linguri zahăr, 1 ou, un vârf de cuțit bicarbonat, făină cât se cere, coajă de lămâie, marmeladă

Se face un aluat din 3 linguri de unt topit, zahăr, un ou, făină cât se cere, un praf de sare, un vârf de cuțit de bicarbonat și puțină coajă rasă de lămâie. Se întinde o foaie subțire, se taie forme rotunde. Se coc pesmeții la foc mijlociu și când sunt gata se lipesc câte doi cu marmeladă.

1121 Pesmeți economici (2)

350 g făină, 3 linguri ulei, 100 g zahăr vanilat, 2 ouă, 2 linguriițe oțet, ½ pachețel praf de copt, un praf sare

Se cerne făina pe masa de aluat. Se face loc la mijloc și se pun uleiul, zahărul vanilat, ouăle, 2 linguriițe de oțet, praful de copt, sarea. Se face un aluat destul de îndesat. Se întinde o foaie ca de tăiței, se taie diferite forme care se coc la foc potrivit.

1122 Pesmeți cu unt (1)

350 g făină, 250 g unt, 150 g zahăr, 2 gălbenușuri, coajă de lămâie, 1 albuș și zahăr pentru glazură, 1 lingură nuci sau migdale tocate

Se face un aluat din făină, unt, zahăr, gălbenușuri și puțină coajă rasă de lămâie. Se întinde o foaie groasă cam de ½ cm și se taie cu diferite forme. Se ung pesmeții cu albuș frecat bine cu zahăr pudră, astfel încât să devină ca un șerbet, și se presară cu nuci sau migdale tocate mărunt. Se așază în tavă, se coc la foc potrivit.

1123 Pesmeți cu unt (2)

250 g făină, 125 g unt, 125 g zahăr vanilat, 1 ou, un praf sare, 1 lingură lapte

Se face un aluat din făină, unt, zahăr vanilat, un ou și sare. Se adună la un loc în formă de minge și se lasă să se odihnească 10 minute la rece. Se întinde o foaie groasă de ½ cm, se taie forme rotunde sau pătrate, se înțeapă deasupra cu o furculiță și se ung cu lapte rece. Se coc pesmeții la foc mijlociu.

1124 Pesmeți cu unt (3)

140 g unt, 125 g zahăr vanilat, 2 gălbenușuri răscoapte, 1 gălbenuș crud, 170 g făină, un praf sare, 1 albuș pentru uns, 1 lingură nuci măcinate

Se freacă untul până se face spumă. Se adaugă zahărul vanilat, gălbenușurile răscoapte date prin sită, un gălbenuș crud și un praf de sare. Se freacă bine, se pune făina și se frământă. Se întinde o foaie groasă de ½ cm și se taie cu diferite forme. Se ung pesmeții cu albuș, se presară cu nuci pisate și se coc la foc mijlociu.

1125 Pesmeți Florina

250 g făină, 1 ou, 3 linguri caimac, 75 g zahăr pudră vanilat, 65 g unt, un vârf linguriță bicarbonat

Se cerne făina pe masa de aluat, se face loc la mijloc și se pun caimacul, oul, zahărul pudră, bicarbonatul, sarea. Se amestecă întâi cu o lingură, se adaugă untul tăiat bucățele și se frământă apoi bine aluatul cu mâna. Se lasă o oră la rece să se odihnească. Se întinde o foaie ca de tăiței și se taie forme pătrate, care se înțeapă deasupra cu o furculiță și se coc la foc potrivit.

1126 Pesmeți delicioși

500 g făină, 250 g unt, 150 g zahăr pudră vanilat, 1 ou, 1 lingură lapte, 1 pachețel praf de copt, un praf sare

Se cerne făina pe masa de aluat. Se face loc la mijloc și se pune untul care se frământă cu o parte din făină. Când untul s-a muiat se adaugă zahărul vanilat, o lingură de lapte, oul, un praf de sare și praful de copt. Se frământă totul la un loc și se dă la rece să se întărească. După o oră se ia jumătate din aluat, se întinde foarte subțire și se taie pesmeți de diferite forme. (Nu se lucrează toată foaia odată, deoarece aluatul se întinde greu.) Se coc pesmeții la foc potrivit și se scot din tavă pe măsură ce sunt gata. Sunt spornici, deoarece din cantitățile de mai sus ies foarte mulți pesmeți care se păstrează la rece și câteva săptămâni, fără să piardă din gust și din frăgezime.

1127 Pesmeți cu iaurt

1 pahar iaurt sau lapte bătut, 2 linguri ulei, 1 lingură zahăr, vanilie, 1 linguriță bicarbonat, un praf sare, făină cât se cere

Se bate un pahar de lapte bătut sau iaurt cu zahăr până se face ca o cremă. Se adaugă bicarbonatul, sare, vanilie și făină cât se cere. Se frământă și se face un aluat potrivit de moale. Se întinde pe masa de aluat presărată cu făină o foaie groasă de ½ cm, se taie forme rotunde. Se așază pesmeții în tavă și se coc la foc bun.

1128 Pesmeți cu smântână

200 g smântână, 100 g unt, 2 ouă, 1 pahar zahăr vanilat, ½ linguriță bicarbonat, un praf sare, făină cât se cere

Se freacă untul spumă, se amestecă cu smântâna, gălbenușurile și zahărul vanilat. Se adaugă albușurile spumă, bicarbonat, sare și făină cât se cere și se frământă până se face un aluat potrivit de moale. Se întinde o foaie groasă de ½ cm, se taie în diferite forme care se coc la foc potrivit.

1129 Pesmeți cu caimac

1 pahar caimac (smântână de pe laptele fiert), 2 linguri zahăr vanilat, 3 gălbenușuri, un praf sare, 1 lingură unt (netopit), făină cât se cere

Se freacă bine caimacul cu zahărul vanilat, gălbenușurile și sarea. Se amestecă cu făină cât se cere și cu o lingură de unt proaspăt. Se frământă până se face aluatul potrivit de tare. Se întinde o foaie groasă de ½ cm, se taie diferite forme care se coc la foc potrivit.

1130 Pesmeți cu lămâie

350 g făină, 250 g unt, 200 g zahăr vanilat, 1 gălbenuș, un praf sare, zeama și coaja de la o lămâie

Se face un aluat din făină, unt, zahăr vanilat, un gălbenuș, sare, zeama și coaja rasă de la o lămâie. Se întinde o foaie de ½ cm grosime, se taie forme rotunde care se coc la foc potrivit. Când pesmeții sunt gata se presară cu zahăr vanilat și se lipesc câte doi cu marmeladă sau cu cremă de ciocolată.

1131 Pesmeți cu rom (1)

5 ouă, 5 linguri zahăr vanilat, 5 linguri unt topit sau ulei, 2 linguri rom, ½ linguriță bicarbonat, un praf sare, câteva stafide, făină cât se cere

Se freacă ouăle întregi cu zahărul vanilat, untul topit, 2 linguri bune de rom, sare și bicarbonat. Se amestecă apoi cu făină cât se cere și se frământă până se face un aluat potrivit de tare. Se întinde o foaie de ½ cm grosime, se taie forme mici care se așază în tavă. Se ung cu ou, se presară cu zahăr tos și se pune deasupra, pe fiecare, câte o stafidă. Se coc pesmeții la foc potrivit. Se poate înlocui untul cu ulei.

1132 Pesmeți cu rom (2)

4 gălbenușuri, 3 albușuri, 1 pahar zahăr, 100 g unt, 100 g untură, un vârf linguriță bicarbonat, 3 linguri rom, făină cât se cere, un praf sare

Se freacă gălbenușurile cu zahărul. Se amestecă cu untul, frecat separat cu untura. Se adaugă bicarbonatul, romul, albușurile bătute spumă, sare și făină cât se cere. Se frământă până obținem un aluat potrivit de tare. Se întinde o foaie groasă de ½ cm, se taie fâșii de lățimea degetului și lungi de circa 10 cm. Se așază în tavă, se presară cu nuci amestecate cu zahăr. Se coc pesmeții la foc potrivit.

1133 Pesmeți cu migdale

250 g unt, 125 g zahăr, 325 g făină, 3 ouă, un praf sare, 2 linguri zahăr amestecat cu migdale sfărâmate, 1 lingură marmeladă

Se freacă spumă untul cu zahărul, sarea și gălbenușurile. Se adaugă făina și se frământă un aluat potrivit de tare. Se face un sul gros și se taie felii de grosimea degetului. Din acestea se fac cu mâna mici turtițe care se trec prin albuș ușor bătut, apoi prin zahăr amestecat cu migdale sfărâmate. Se face în fiecare o adâncitură cu degetul, se așază într-o tavă presărată cu făină și se coc la foc potrivit. Când pesmeții sunt gata, se pune în fiecare adâncitură o boabă de dulceață sau puțină marmeladă.

1134 Pesmeți cu migdale și lămâie

½ kg făină, 1 ou, ½ pahar unt topit, ½ pahar migdale, ½ pahar zahăr vanilat, coaja rasă de la ½ lămâie, 1 linguriță apă de flori

Se pune pe masa de aluat făina fină, se face loc la mijloc și se pun oul întreg, untul topit, dar nu fierbinte, migdalele curățate și măcinate, zahărul vanilat, coaja rasă de lămâie și apa de flori. Se frământă toate bine, iar dacă ni se pare aluatul prea tare se adaugă câte o picătură de apă călduță. Se adună în formă de minge și se lasă 10 minute să se odihnească. Se întinde o foaie groasă de jumătate de deget și se taie diferite forme. Se așază pesmeții în tavă și se coc, fără să se rumenească, la foc potrivit.

1135 Pesmeți cu scorțișoară

1 ceașcă caimac, 2 ouă, 3 linguri unt topit, 3 linguri zahăr vanilat, ½ linguriță scorțișoară, ½ linguriță bicarbonat, ½ linguriță sare, făină cât se cere (circa 500 g)

Se freacă o ceașcă de caimac cu 2 ouă, untul topit, zahărul vanilat, scorțișoară, bicarbonat și sare. Se cerne făina pe masă, se face loc la mijloc și se toarnă compoziția de mai sus. Se frământă un aluat potrivit de tare. Se adună la un loc, se acoperă cu un șervet și se lasă ½ oră la rece să se odihnească. Se întinde o foaie groasă de ½ cm, se taie forme mici, se presară cu zahăr și se coc la foc potrivit.

1136 Pesmeți cu nuci

200 g făină, 200 g nuci măcinate, 200 g zahăr, 2 ouă întregi, 1 gălbenuș, coaja rasă și zeama de la ½ lămâie, un praf sare

Se face un aluat din făină, nuci trecute prin mașină, zahăr, sare, 2 ouă întregi și un gălbenuș, coaja rasă și zeama de lămâie. Se frământă bine. Se întinde o foaie groasă de ½ cm, se taie forme mici care se așază într-o tavă unsă cu unt. Se presară pesmeții cu zahăr, se coc la foc potrivit.

1137 Pesmeți cu ciocolată

250 g migdale, 250 g zahăr pudră, 75 g ciocolată, coajă de lămâie, un vârf linguriță scorțișoară, 3 linguri apă, făină cât se cere, 1 albuș pentru uns, 1 lingură zahăr tos

Se pun într-o cratiță migdalele curățate și date prin mașină, zahărul pudră, ciocolata rasă, coaja rasă de lămâie, scorțișoara și 3 linguri apă. Se amestecă pe foc până se topesc zahărul și ciocolata și pasta începe să se lege. Se adaugă puțină făină, atât cât să se facă un aluat potrivit de tare, care se întinde într-o foaie groasă de ½ cm. Se taie cu cuțitul fâșii dreptunghiulare, se ung fâșiile cu albuș, se presară cu zahăr și se coc la foc potrivit într-o tavă bine unsă cu unt.

1138 Pesmeți cu miere*

250 g zahăr, 250 g miere, 500 g făină, 1 linguriță bicarbonat, 1 linguriță rasă scorțișoară, coajă de lămâie. Pentru pralin: *125 g zahăr, 250 g nuci sau migdale*

Se topește într-o cratiță mierea cu zahărul, amestecând ca să nu se ardă. După ce s-a răcorit se adaugă făina și bicarbonatul proaspăt cernute. Se frământă un aluat destul de tare, care se ține la rece 2 zile. Separat se ard 125 g de zahăr, se adaugă migdalele sau nucile curățate, dar nesfărâmate, se răstoarnă pe masa de aluat unsă cu ulei și după ce s-au răcorit se sfărâmă mărunt cu sucitorul sau se pisează în piuliță. Se amestecă în aluat, în care se adaugă o linguriță rasă de scorțișoară și puțină coajă rasă de lămâie. Se întinde o foaie groasă de ½ cm, se taie cu cuțitul fâșii dreptunghiulare, se ung fâșiile cu albuș, se presară cu zahăr și se coc la foc potrivit pe o tavă bine unsă cu unt.

1139 Pesmeți de Karlsbad

250 g făină, 160 g unt, 80 g zahăr, 6 gălbenușuri, coajă de lămâie, zahăr grunjos, migdale

Se face un aluat din 250 g făină, 160 g unt, 80 g zahăr, 4 gălbenușuri răscoapte date prin sită, 2 gălbenușuri crude și puțină coajă rasă de lămâie. Se frământă repede, căci dacă untul se moaie de la căldura mâinilor aluatul devine sfărâmicios și nu se mai poate întinde bine. Se adună în formă de minge și se lasă să se odihnească cel puțin o oră la loc rece. Se întinde o foaie groasă cam de jumătate de deget, se taie forme rotunde cu un pahar mare, iar acestea se taie cu un pahar mai mic, astfel ca să avem niște inele de vreo 2 cm lățime. Se așază pesmeții cu grijă, ca să nu-și piardă forma, pe o tavă presărată cu făină, se ung cu ou, se presară cu zahăr grunjos și migdale tăiate. Se coc la foc mai mult moale.

1140 Pesmeți de Nürnberg

¼ kg zahăr pudră, ¼ kg miere, ½ kg făină, 2 ouă, 100 g nuci sau migdale pisate, 1 linguriță rasă cuișoare pisate, 1 linguriță scorțișoară, 2 linguriițe bicarbonat

Se opărește zahărul pudră cu mierea clocotită. După ce s-a mai răcorit, se adaugă făina fină, ouăle întregi, nucile sau migdalele pisate, cuișoarele, scorțișoara și bicarbonatul. Se frământă bine. Se lasă aluatul să se odihnească cel puțin 2 ore. Se întinde o foaie potrivit de subțire și se taie diferite forme, care se coc în tava unsă cu unt și presărată cu făină.

1141 Rulouri cu marmeladă

150 g brânză de vaci, 150 g unt, 150 g făină, 2 linguri rase zahăr, un praf sare, un vârf de linguriță bicarbonat, 2 linguri marmeladă, ou pentru uns deasupra

Se face un aluat din brânză de vaci, unt, făină, zahăr, sare și bicarbonat. Se frământă bine, se întinde o foaie groasă ca de tăiței, se taie dreptunghiuri potrivit de mari, care se ung cu marmeladă, se fac sul, se ung cu ou, se presară cu zahăr și se coc la foc potrivit.

1142 Rulouri cu nucă

Aceleași cantități ca mai sus, dar nuci măcinate și miere în loc de marmeladă

Se fac rulourile ca mai sus, înlocuind marmelada cu nucă măcinată frecată cu puțină miere sau opărită cu lapte îndulcit.

1143 Corăbioare (1)

250 g făină, 120 g zahăr pudră vanilat, 200 g unt, 2 gălbenușuri, 2 lingurițe apă rece, un praf sare

Se cerne pe masa de aluat făina amestecată cu zahărul pudră vanilat. Se face loc la mijloc și se pun gălbenușurile, 2 lingurițe de apă rece, untul tăiat în bucăți și sare. Se frământă repede un aluat, care se lasă ½ oră să se odihnească la rece. Se întinde pe masa de aluat presărată cu puțină făină o foaie groasă de ½ cm. Se taie forme rotunde sau romburi, care se coc în tavă la foc potrivit, mai mult slab. Nu trebuie să se rumenească. Aluatul de corăbioare trebuie frământat repede, ca să nu aibă timp untul să se moaie la căldura mâinii.

1144 Corăbioare (2)

250 g făină, 125 g zahăr pudră vanilat, 125 g unt, 1 gălbenuș, un praf sare

Se face un aluat din făină, zahăr, unt, un gălbenuș și sare. Se frământă aluatul și se pregătesc corăbioarele la fel ca mai sus.

1145 Sărățele (1)

150 g unt, 150 g făină, 150 g cartofi fierți, un praf sare, 1 ou pentru uns, 1 linguriță mac sau susan

Se face un aluat din unt, făină, cartofi fierți trecuți prin mașina de tocat și un praf de sare. Se frământă astfel încât să iasă potrivit de tare, se întinde o foaie groasă de ½ cm, se unge cu ou și se taie fâșii de 1½ cm lățime și 12 cm lungime. Se presară deasupra, după gust, chimen, mac sau susan și sare grunjoasă și se așază fâșiile unele lângă altele pe tava presărată cu făină. Se coc la foc potrivit.

1146 Sărățele (2)(*)

150 g făină, 150 g cartofi fierți, ½ pachețel praf de copt, un praf sare, lapte sau apă

Se cerne pe masa de aluat făina, se face loc la mijloc, se pun cartofii fierți și dați prin mașină, sarea, praful de copt și puțin lapte sau apă, cât se cere la frământat pentru ca aluatul să iasă potrivit de tare. Se procedează apoi la fel ca mai sus.

1147 Sărățele cu chimen

250 g făină, 100 g unt, 2 ouă, 1 lingură lapte, 1 lingură smântână, ½ linguriță sare, 1 lingură chimen

Se amestecă pe masa de aluat făina cu untul (netopit). Se face loc la mijloc și se pune un ou, o lingură de lapte, o lingură de smântână și sare. Se frământă, apoi se lasă aluatul la rece să se întărească. Se fac bețișoare cât se poate de subțiri, care se dau prin ou, sare și chimen și se coc la cuptor la foc potrivit.

1148 Sărățele cu parmezan (cașcaval)

150 g făină, 125 g unt, 125 g parmezan sau cașcaval ras, 1 gălbenuș, ½ ceașcă smântână, un praf sare

Se face un aluat din făină, unt (netopit), parmezan sau cașcaval ras, un gălbenuș, smântână și sare. Se amestecă toate, fără să se frământe prea mult. Se lasă aluatul câteva ore să se odihnească. Se întinde o foaie potrivit de subțire și se taie ronduri de 10–12 cm diametru. Se ung cu ou, se presară cu parmezan sau cașcaval și fiecare rond se taie în patru, astfel ca să obținem forma de evantai. Se așază sărățelele într-o tavă și se coc la foc iute. Se servesc reci sau calde.

1149 Sărățele din aluat plămădit

500 g făină, 250 g unt topit, 1 ou, 30 g drojdie, lapte cât se cere, 1 linguriță sare, susan sau chimen

Se face un aluat din făină, unt topit, sare, un ou și drojdie muiată cu lapte cald. Se lasă acoperit să crească. Se iau din el bucățele mici, care se răsucesc cu mâna pe masa de aluat, astfel încât să obținem bețișoare

groase cât un creion și lungi de 12–14 cm. Se așază pe tava presărată cu făină, se ung cu unt, se presară cu sare și susan sau chimen și se coc la foc potrivit până devin rumene.

1150 Sărățele din aluat franțuzesc

Aluat franțuzesc; 1 ou, 2 linguri parmezan sau caşcaval ras

Se face un *aluat franțuzesc* (R 916) care se întinde într-o foaie groasă de 3–4 mm. Se taie cu cuțitul fâșii mai late (cca 2 cm) de 10–12 cm lungime. Se ung cu ou, se presară cu parmezan sau caşcaval ras. Se apucă fiecare de amândouă capetele, se răsucesc o dată (ca să arate ca niște panglici torsionate) și se așază pe tava umezită cu apă. Se coc la foc bun.

1151 Ochelari

Un rest de aluat franțuzesc. Pentru 200 g aluat: *3 linguri zahăr pudră, un sirop din 1½ dl apă, 150 g zahăr și 1 linguriță glucoză*

Aluatul franțuzesc rămas nefolosit de la altă prăjitură se adună la un loc. Se întinde o foaie potrivit de subțire și cât mai pătrată. Se presară cu zahăr pudră și se împăturește în trei așa cum am arătat la *aluatul franțuzesc* (R 916). Se repetă această operație, presărând și de data asta foaia cu zahăr. Se întinde din nou foaia pătrată, se întorc înăuntru marginile opuse, astfel încât să se atingă la mijlocul foii. Cele două părți se întorc apoi una peste alta ca și cum am închide o carte. Aluatul astfel împăturit se taie în fâșii de ¾ cm lățime, care se așază pe o tavă cu tăietura în sus. Între ele se lasă loc, ca să aibă unde crește. Când încep să se rumenească pe o parte se întorc pe cealaltă, ca să nu se ardă zahărul. Între timp se face un sirop potrivit de legat din apă, zahăr și glucoză. Când ochelarii sunt gata, se introduc pe rând în siropul fierbinte și se scot imediat.

1152 Pișcoturi (1)

120 g zahăr pudră, 80 g făină, 5 albușuri, 3 gălbenușuri, 1 pachețel vanilie, 2 linguri zahăr pudră

Pentru ca pișcoturile să reușească, ouăle trebuie să fie foarte proaspete și zahărul fin cernut. De la început pregătim pe o hârtie zahărul pudră, iar pe altă hârtie făina proaspăt cernută. Se bat albușurile spumă într-un căzănel, se toarnă încet o treime din zahăr și se mai bate compoziția până se întărește bine. Se pune restul de zahăr fără să mai batem, amestecând ușor cu o lingură, apoi se adaugă pe rând gălbenușurile, făina cernută și vanilia.

Se pregătește din timp o hârtie albă, mai groasă, de mărimea tăvii în care vom coace pișcoturile. Este bine să avem o tavă specială, fără pereți laterali. Se face un cornet de hârtie care se taie la vârf, astfel încât să aibă o gaură cu un diametru de ½ cm. Se umple pe trei sferturi cu

compoziția de mai sus și se toarnă pe hârtia dinainte pregătită pișcoturi de 10–12 cm lungime. Se lasă între ele un interval de 5–6 cm, deoarece cresc la copt. Se presară deasupra, printr-un tifon rar, puțin zahăr pudră. Se apucă hârtia de un capăt și se scutură ușor, aplecând-o ca să alunece afară zahărul căzut pe hârtie, după care se așază încet pe tava neunsă. Se coc pișcoturile la foc potrivit, mai mult moale, cam 25 minute, timp în care trebuie să crească frumos, fără să se rumenească. Când sunt gata, se scot imediat de pe hârtie cu ajutorul unui cuțitaș și se așază pe farfurie lipite câte două, cu partea dinspre tavă înăuntru.

1153 Pișcoturi (2)

4 ouă, 1 baton vanilie, 125 g zahăr, 100 g făină

Se pun într-un vas ouăle întregi, batonul de vanilie și zahărul. Vasul se așază într-alt vas cu apă clocotită și se bate conținutul până se face o cremă. Se dă deoparte, bătând în continuare până se răcorește. Se adaugă făina bine uscată și cernută, puțin câte puțin. Se pregătesc apoi pișcoturile ca mai sus.

1154 Cornulețe cu anason

6 gălbenușuri, 180 g zahăr, 1 lingură unt, 3 albușuri, 2 linguri rom, 1 linguriță anason pisat, 300 g făină

Se freacă într-un castron gălbenușurile cu zahărul până se albesc. Se adaugă o lingură bună de unt puțin frecat, ca să nu fie tare, albușurile spumă, romul, anasonul pisat. Se pune pe masa de aluat făina, se face gaură la mijloc și se toarnă compoziția de mai sus. Se amestecă la început cu lingura, apoi cu mâna și se frământă până se face un aluat potrivit de gros. Se acoperă și se lasă să se odihnească ½ oră. Se face un sul gros, care se taie în felii. Acestea se răsucesc pe rând în mână, făcând mici cornuri groase cât degetul la mijloc și mai subțiri la capete, care se îndoaie spre mijloc. Se așază pe o tavă presărată cu făină, se ung cu ou, se presară cu zahăr tos și se coc la foc potrivit.

1155 Cornulețe de migdale

250 g unt, 100 g zahăr, 150 g migdale, 300 g făină, un praf sare

Se freacă untul până se face spumă. Se adaugă încet zahărul și migdalele curățate și date prin mașină. Se amestecă cu făina. Se frământă pe masa de aluat. Se fac mici cornuri care se coc la foc potrivit, fără să se rumenească. Când sunt gata se dau prin zahăr vanilat.

1156 Cornulețe de unt

130 g unt, 130 g zahăr vanilat, ½ lămâie, 8 gălbenușuri, 250 g făină, albuș pentru uns

Se freacă untul până devine ca o spumă, se adaugă încetul cu încetul zahărul vanilat, zeama și coaja rasă de la o jumătate de lămâie, cele 8 gălbenușuri fierte, date prin sită. Toate acestea se amestecă pe masa de aluat cu făina și se frământă bine. Se fac cornulețe ca mai sus, se ung cu albuș și se coc la foc iute.

1157 Cornulețe de ciocolată

2 gălbenușuri, 125 g zahăr pudră, 125 g ciocolată rasă, 125 g migdale măcinate, 1 albuș și 2 linguri zahăr pudră pentru uns

Se freacă gălbenușurile cu 125 g zahăr pudră. Se adaugă ciocolata rasă și migdalele curățate și măcinate fin. Se amestecă întâi cu lingura, apoi cu mâna, până când pasta devine foarte netedă. Se adună la un loc, se întinde pe masa de aluat puțin presărată cu făină o foaie de ½ cm grosime. Se taie cu paharul semilune, se pun într-o tavă, se dau la cuptor câteva minute, la foc mic, mai mult ca să se usuce decât ca să se coacă. Se bate un albuș spumă cu 2 linguri de zahăr pudră. Când încep cornulețele să se usuce, se scoate tava din cuptor, se ung cu albuș și se mai țin câteva minute la cuptor. Se scot din tavă cu cuțitul cât timp sunt calde.

1158 Cornulețe cu marmeladă (1)

1 ceașcă smântână, ½ kg făină, 220 g unt, 1 lingură zahăr, marmeladă

Se face un aluat din smântână, făină, 120 g unt și o lingură de zahăr. Se frământă totul bine și se întinde o foaie mai mult lungă. Se pune deasupra o bucată de unt de 100 g tipărită mai înainte cu lingura. Se împăturește aluatul în trei, aducând capetele laterale peste unt. Se întinde din nou foaia, de data aceasta în sens contrar. Se repetă această operație de 3–4 ori. Se lasă să se odihnească apoi aluatul ½ oră. Se întinde o foaie cam de ½ cm grosime. Se taie pătrate, în care se pune câte puțină marmeladă. Se îndoaie în două, se taie colțul, se întorc capetele spre mijloc; se ung cornulețele cu ou, se presară cu zahăr tos și se coc la foc bun.

1159 Cornulețe cu marmeladă (2)

150 g unt, 150 g făină, 150 g brânză de vaci, un praf sare, 1 lingură zahăr

Se face un aluat din cantități egale de unt, făină și brânză de vaci, un praf de sare și zahăr. Se lasă să se odihnească ½ oră. Se întinde o foaie ca pentru tăiței, se taie triunghiuri, se umple fiecare cu puțină marmeladă, se răsucesc de la bază spre vârf, se întorc capetele spre mijloc. Se ung cornulețele cu ou, se coc la foc bun.

1160 Cornulețe din plămădeală

20 g drojdie, 4 linguri lapte, 4 linguriţe zahăr, 160 g unt proaspăt, 3 gălbenuşuri, făină cât se cere, un praf sare

Se face o plămădeală din drojdie, laptele cald (nu fierbinte), zahăr şi 4 linguri de făină. Se lasă să crească la cald. În acest timp se freacă untul cu gălbenuşurile şi cu un praf de sare. Se amestecă cu plămădeala şi se adaugă făină cât se cere ca să avem un aluat mai mult moale. Se frământă bine. Se întinde pe masa de aluat presărată cu făină o foaie de ½ cm grosime, se taie triunghiuri care se umplu cu marmeladă sau cu nucă şi se răsucesc de la bază către vârf, aducând apoi capetele spre mijloc. Se ung cornulețele cu ou şi se coc la foc potrivit.

1161 Covrigei cu unt (1)

420 g făină, 3 gălbenuşuri, 1 ou, 140 g zahăr vanilat, 280 g unt, 1 linguriţă zeamă de lămâie, ½ linguriţă sare

Se cerne făina pe masa de aluat, se face loc la mijloc şi se pun aici gălbenuşurile şi un ou întreg, zahărul vanilat, untul puţin înmuiat şi zeama de lămâie. Se amestecă toate bine şi se frământă coca până devine uniformă. Se face un sul, se taie bucăţi şi fiecare bucată se răsuceşte pe masa de aluat, lipind capetele în formă de covrigei. Se ung cu albuş, se presară cu zahăr mai grunjos, se aşază în tavă şi se coc la foc iute.

1162 Covrigei cu unt (2)

200 g făină, 150 g unt, 100 g zahăr vanilat, 1 ou, un praf sare

Se cerne făina pe masa de aluat, se face loc la mijloc şi se pun aici untul, zahărul vanilat, un ou şi sare. Se amestecă toate, apoi se frământă repede aluatul. Se fac covrigei mici fie rotunzi, fie în formă de opt, se ung cu ou, se presară cu zahăr mai grunjos, se aşază în tavă şi se coc la foc iute.

1163 Covrigei cu unt (3)

250 g făină, 200 g unt proaspăt, 100 g zahăr, 2 gălbenuşuri răscoapte, 2 gălbenuşuri crude, un praf sare

Se face un aluat bine lucrat din făină, unt, zahăr, 2 gălbenuşuri răscoapte date prin sită, 2 gălbenuşuri crude şi un praf de sare. Se formează un sul din care se taie bucăţi de mărime potrivită şi se fac mici covrigei rotunzi. Se ung cu albuş, se apasă cu partea unsă pe un strat de zahăr grunjos; se aşază în tavă şi se coc la foc iute. Se scot calzi din tavă, cu grijă să nu se rupă.

1164 Covrigei cu migdale (1)

4 ouă, 250 g zahăr vanilat, 100 g unt proaspăt, 350 g făină, coajă de lămâie sau scorțișoară, un praf sare, un pumn migdale

Se freacă ouăle cu zahărul vanilat și sare. Se adaugă untul frecat spumă, făina și puțină coajă rasă de lămâie sau scorțișoară. Se frământă bine. Se fac mici covrigei, se ung cu albuș, se presară cu migdale sfărâmate și se coc la foc potrivit.

1165 Covrigei cu migdale (2)

1 pahar lapte, 1 lingură unt, 1 lingură zahăr, un praf sare, ½ baton vanilie, făină cât se cere, 2 gălbenușuri, 1 ou întreg, migdale pisate

Se pune să fiarbă într-o cratiță laptele cu untul, zahărul, vanilia și sarea. Când începe să fiarbă, se toarnă făina bine cernută atâta cât să se facă o pastă groasă. Se amestecă mereu ca să nu se formeze cocoloașe și după ce s-a mai răcit se adaugă gălbenușurile și oul întreg. Din acest aluat se formează cu mâna dată prin făină mici covrigei care se presară cu migdale pisate amestecate cu zahăr și se coc într-o tavă unsă cu unt, la foc potrivit.

1166 Covrigei cu susan

½ ceașcă lapte, 2 linguri unt topit, 100 g zahăr, 1 linguriță rasă bicarbonat, făină cât se cere, 1 praf sare, 2 linguri susan

Se face un aluat din ½ ceașcă lapte, 2 linguri de unt topit, zahăr, sare, bicarbonat și făină cât se cere. Se frământă bine până se obține un aluat potrivit de tare. Se fac covrigi rotunzi, mari cât gura unui pahar, se moaie într-un sirop subțire de zahăr cu apă, se dau prin susan și se coc la cuptor până încep să se rumenească.

1167 Covrigei englezești (din plămădeală)

500 g făină, 250 g unt, 50 g zahăr, 40 g drojdie, ½ ceașcă lapte, coajă de lămâie, ½ linguriță sare, 1 linguriță scorțișoară, zahăr și migdale pentru presărat deasupra

Se moaie drojdia cu lapte călduț. Se cerne făina pe masa de aluat sau într-un castron, se face loc la mijloc, se pun plămădeala, untul moale, zahărul, sarea, puțină coajă rasă de lămâie. Se frământă bine și se lasă la cald să crească. Se presară masa cu făină amestecată cu puțină scorțișoară și se fac din aluat covrigei rotunzi. Se coc la foc bun. Când sunt aproape gata, se ung cu unt și se presară cu zahăr și migdale pisate.

1168 Covrigei din plămădeală

500 g făină, 125 g unt, 2 ouă întregi, 1 gălbenuș, 3 linguri zahăr, 30 g drojdie, ½ ceașcă lapte, ½ linguriță sare, zahăr și migdale pentru presărat deasupra

Se face ca mai sus un aluat din drojdie muiată cu jumătate ceașcă de lapte călduț, făină, unt, două ouă întregi, un gălbenuș, zahăr și sare. Se fac covrigei rotunzi, se coc la foc iute și când sunt aproape gata se ung cu unt și se presară cu zahăr și migdale pisate.

1169 Madlene

3 ouă, 125 g unt, 125 g zahăr pudră, 125 g făină, 1 linguriță apă de flori, unt pentru uns formele

Se pune într-o cratiță la foc untul, astfel încât să se topească fără să fiarbă. Se freacă într-un castron ouăle întregi cu zahărul pudră până se albesc. Se adaugă apa de flori și făina cernută, iar la urmă se toarnă încetul cu încetul, amestecând ușor, untul topit, având grijă să nu curgă și zerul rămas la fundul cratiței. Se ung cu unt forme mici de tablă speciale pentru madlene și se umplu cu compoziție, dar numai pe trei sferturi, deoarece aluatul crește la copt. Se așază toate formele pe o tavă de tablă și se coc madlenele la foc potrivit. Se scot calde din forme și se pun pe o sită să se răcească.

1170 Tartă cu fructe crude (1)

150 g făină, 90 g unt, 1 linguriță zahăr, 1 ou, 1 lingură apă rece, un praf sare

Se cerne făina pe masa de aluat. Se face loc la mijloc și se pun aici o linguriță de zahăr, sare, o lingură de apă foarte rece, oul și untul (înmuiat puțin cu o lingură de lemn, fără să fie frecat spumă). Se frământă repede, se adună aluatul la un loc în formă de minge și se lasă să se odihnească la rece cel puțin 2 ore. Dacă e lăsat din ajun până a doua zi, aluatul va fi cu atât mai fraged.
Se întinde o foaie de ½ cm grosime. Se taie un rond ceva mai mare decât forma de tartă în care vom coace aluatul. Se unge această formă, care trebuie să aibă marginile foarte scunde, cu puțin unt. Se pune foaia de aluat, apăsând cu degetul pe margini, ca să formeze o mică bordură în partea de sus, iar restul de aluat, ce iese afară, se taie. Se fac 4–5 înțepături cu vârful unui cuțit, astfel ca aerul de dedesubt să nu umfle aluatul. În același scop se pune deasupra o hârtie unsă cu unt, iar pe ea boabe crude de mazăre, de fasole ori de porumb, ca să apese aluatul. Se coace la foc mijlociu; după 25 de minute se scot hârtia și boabele, se unge tarta înăuntru și pe margini cu ou bătut și se mai dă câteva minute la cuptor ca să capete față. Se lasă să se răcească și se scoate din formă.

În loc de o singură tartă mare se pot face în același fel mai multe tarte mici, așezând aluatul în forme mici de tablă.
După ce este gata, tarta se umple cu fructe:
1. *Căpșune sau fragi.* Se spală ușor fructele într-o apă, se curăță de codițe și se pun pe hârtie albă să se scurgă. Se așază apoi unele lângă altele pe fundul tartei coapte și deasupra se toarnă un sirop gros de zahăr sau un jeleu de fructe.
2. *Caise.* Se spală caisele, se taie în două, li se scot sâmburii, se așază pe tarta coaptă, se toarnă sirop. Pot fi întrebuințate și caisele din compot, scurse de zeamă.
3. *Struguri.* Se spală strugurii, se desfac boabele de pe ciorchine, se scurg, se așază în tartă, se toarnă un sirop foarte legat.
La fel se pregătesc cu vișine, cireșe, coacăze etc.
Aluatul este mai fraged când este lăsat, după ce a fost copt, de pe o zi pe alta. În cutii de tablă se păstrează și 10–12 zile.

1171 Tartă cu fructe crude (2)

300 g făină, 200 g unt proaspăt, 100 g zahăr, 3 gălbenușuri, un praf sare

Se face un aluat ca mai sus din făină, unt, zahăr, sare și 3 gălbenușuri, sau un ou întreg și un gălbenuș. Se face tarta la fel ca mai sus sau se pune foaia de aluat într-o tavă dreptunghiulară. Aluatul se așază foarte subțire în formă, deoarece se umflă la copt. Se coace la cuptor la foc potrivit. Când este gata, se umple tarta cu fructe ca mai sus. Acest aluat este mai fraged ca cel precedent.

1172 Tartă cu fructe

Pentru aluat: *aceleași cantități ca la* tarta cu fructe crude (1)/(2). *½ kg fructe crude, 200 g zahăr pentru sirop*

Se face un aluat de tartă la fel ca mai sus și se așază în formă. Se înțeapă fundul, dar foarte fin, ca să nu pătrundă la copt zeama din fructe. Se așază fructele peste aluatul din formă, înainte de a-l da la copt. Se pot folosi diverse fructe:
1. *Vișine.* Se scot sâmburii, lăsând fructele cât mai întregi. Se presară aluatul cu puțin pesmet, se așază vișinele unele lângă altele și se dă îndată tarta la cuptor. Dacă așteaptă, aluatul se moaie cu zeama din fructe. Se ține cam ½ oră la foc potrivit. Când tarta este gata, se presară caldă cu zahăr pisat sau se toarnă deasupra un sirop legat de zahăr ori un jeleu de fructe.
2. *Mere.* Se curăță merele și se taie felii mai groase. Se așază frumos, la rând, puțin încălecate unele peste altele, pe aluatul din formă, presărat cu zahăr. După ce tarta s-a copt, se presară cu zahăr sau se toarnă sirop.

3. *Caise.* Se așază jumătățile de caise cu partea dinăuntru în sus, pe aluatul presărat cu zahăr. Se pune în fiecare jumătate de caisă un vârf de linguriță de zahăr. După ce tarta este coaptă, se presară zahăr sau se toarnă deasupra un sirop legat.

1173 Tartă cu agrișe

Pentru aluat: *aceleași cantități ca la* tarta cu fructe crude (1)/(2). *½ kg agrișe, 200 g zahăr pentru sirop, un vârf linguriță fecule*

Se face un aluat de tartă, se îmbracă o formă și se coace (v. RR 1170–1). Se fierb agrișe nu prea coapte în sirop vanilat. Se scot agrișele cu lingura cu găuri, iar siropul se fierbe până scade la jumătate, adăugând, ca să fie mai legat, și puțină fecule dizolvată în apă rece. Se așază agrișele pe tartă, se toarnă deasupra siropul și se presară zahăr tos.

1174 Tartă cu marmeladă

250 g făină, 125 g unt, 125 g zahăr, 2 ouă, ½ pachețel praf de copt, un praf sare, 250 g marmeladă

Se face un aluat din făină, unt, zahăr, ouă, praf de copt și sare, se frământă și se lasă o oră la rece. O treime din cantitatea de aluat se lasă deoparte, iar din rest se întinde o foaie mai groasă, de mărimea tăvii de copt, se așază în tavă, iar deasupra se întinde un strat subțire de marmeladă. Din aluatul lăsat deoparte se fac suluri subțiri, care se așază peste marmeladă în formă de grilaj. Se coace tarta la foc potrivit. După ce s-a răcit, se taie bucăți.

1175 Tartă cu prune

Pentru aluat: *aceleași cantități ca la* tarta cu fructe crude (1)/(2). *½ kg prune, 1 lingură zahăr.* Crema: *1 pahar iaurt, 150 g zahăr, 1 ou întreg, 1 gălbenuș, vanilie*

Se face un aluat de tartă care se așază într-o formă cu marginile joase (v. RR 1170–1). Se curăță ½ kg de prune potrivit de coapte (v. *dulceață de prune coapte*, R 1385) și se așază pe aluatul din formă, presărat cu zahăr. Se dă tarta la cuptor. Separat se bate iaurtul cu zahărul, un ou întreg, un gălbenuș și puțină vanilie. Când tarta este pe jumătate coaptă, se toarnă deasupra crema, cu atenție să nu curgă peste margini. Se mai ține la cuptor până se leagă crema.

1176 Tartă cu prune necojite

1 ceașcă caimac, 1 ceașcă făină, un praf sare, ½ kg prune, zahăr pudră

Se face un aluat din caimac, făină și sare. Se întinde o foaie potrivit de groasă și se așază într-o tavă dreptunghiulară, umezită cu apă. Se spală

½ kg de prune sau mai multe, după mărimea tăvii, se rup în două în lungime, fără să se desprindă de tot, li se scot sâmburii și se așază regulat pe aluat cu partea dinăuntru în sus. Se pune cu linguriță câte puțin zahăr peste fiecare prună. Se coace tarta la foc potrivit. Când este gata se presară cu zahăr pudră și după ce s-a mai răcorit se taie bucăți.

1177 Tarte cu căpșune

250 g făină, 125 g unt, 1 dl apă, un vârf linguriță sare, ½ kg căpșune, 200 g zahăr pentru sirop

Se face un aluat ca cel franțuzesc (R 916) din făină, unt, apă și sare. Se lucrează la fel, împăturindu-l însă numai de patru ori (nu de șase ori) cu un interval de 10 minute între rânduri. Se întinde o foaie groasă de ½ cm, se taie ronduri ceva mai mari decât formele în care se vor coace (ca să nu mai fie nevoie să adăugăm aluat). Se așază aluatul în forme, apăsând ușor cu degetul, deasupra se pune hârtie cu boabe de mazăre (v. *tartă cu fructe crude (1)*, R 1170) și se coc tartele la foc iute. Când sunt gata, se scot din forme, se îndepărtează hârtia cu boabele și se pun căpșunele. Deasupra se toarnă un sirop gros de zahăr sau se pune frișcă bătută cu zahăr. La fel se fac tartele cu fragi sau cu struguri.

1178 Tarte cu migdale

250 g făină, 180 g unt proaspăt, 2 gălbenușuri, 2 linguri vin alb, 1 lingură zahăr, un praf sare. Crema: *125 g migdale curățate, 3 gălbenușuri, 5 albușuri, 125 g zahăr*

Se face un aluat din făină, unt, gălbenușuri, vin alb, zahăr și sare. Se lasă să se odihnească la rece 2 ore. Se întinde o foaie ceva mai subțire decât ½ cm. Se îmbracă mici forme de tablă, care se umplu apoi pe trei sferturi cu următoarea cremă: se freacă un albuș nebătut cu migdalele curățate și pisate; se amestecă cu gălbenușurile frecate cu zahăr și la urmă se adaugă 4 albușuri spumă. Se coc tartele la foc potrivit. După ce s-au scos din forme și s-au răcit, se pune deasupra puțină marmeladă sau se acoperă cu o glazură de ciocolată.

1179 Tarte cu mac

Aluatul: *aceleași cantități ca mai sus.* Umplutura: *125 g mac, 60 g zahăr, 2 ouă, 50 g unt proaspăt, 1 lingură smântână, un vârf de cuțit scorțișoară*

Se pregătește aluatul de tarte ca mai sus și se pune în forme mici. Se amestecă macul cu zahărul frecat cu gălbenușurile și cu untul, se adaugă o lingură de smântână, scorțișoară pisată și la urmă albușurile spumă. Se umplu formele pe trei sferturi și se coc la fel ca mai sus.

1180 Tartă cu cremă (Flan)

125 g făină, 1 ou, 60 g unt, 1 lingură apă rece, 1 linguriță zahăr, un praf sare. Crema: *3 ouă, 125 g zahăr, 40 g făină (2 linguri nu prea pline), 4 dl lapte, 1 lingură unt topit, 1 lingură apă de flori*

Se face un aluat de *tartă cu fructe crude (1)* (R 1170) din făină, ou, unt, apă rece, zahăr și sare. Se așază în felul arătat într-o formă rotundă și se înțeapă fundul. Pentru cremă se freacă într-un castron ouăle cu zahărul până se albesc. Se amestecă cu făina cernută și totul se subțiază cu laptele scăzut sau amestecat cu puțină smântână. Se mai pune o lingură de unt topit, fără să fie fierbinte, și apă de flori. Se toarnă crema în forma de tartă îmbrăcată cu aluat, astfel încât să rămână cu jumătate de deget sub marginea de sus a aluatului. Se dă la cuptor la foc potrivit. Dacă în timpul coptului se umflă aluatul de la fund, se înțeapă cu un ac. Se ține cam trei sferturi de oră, iar dacă crema începe să se rumenească deasupra se acoperă cu o hârtie umezită. Nu se scoate îndată din formă, ci după ce s-a răcit puțin.

1181 Savarină cu pesmet

Aluatul: *5 ouă, 5 linguri zahăr, ½ baton vanilie, 5 linguri pesmet, 1 lingură rasă făină, unt pentru uns forma.* Siropul: *1 pahar apă, 150 g zahăr, 2 linguri rom; frișcă, 1 lingură marmeladă de caise*

Se freacă gălbenușurile cu zahărul și vanilia până se albesc și cresc ca o cremă. Se adaugă pesmetul fin cernut, făina și la urmă albușurile făcute spumă. Se unge forma de savarină (rotundă, cu gol la mijloc) cu unt, se presară cu făină, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit. Se face un sirop potrivit de legat dintr-un pahar de apă cu 150 g de zahăr la care se adaugă, după ce siropul s-a mai răcorit, și rom după gust. Când savarina este coaptă, se scoate din formă și se stropește cu siropul cu rom, repetând această operație de 2–3 ori, până când este bine îmbibată. Se mai dă câteva minute la cuptor. După ce s-a răcit se scoate din formă, se întinde deasupra un strat subțire de marmeladă de caise, iar golul din mijloc se umple cu frișcă bătută. Savarina se poate coace și în forme mici, după numărul persoanelor de la masă.

1182 Savarină din aluat dospit (Babà cu rom)

Aluatul: *250 g făină, 10 g drojdie, 1 dl lapte, 3 ouă, 75 g unt topit, 1 lingură zahăr, un praf sare, unt pentru uns forma.* Siropul: *1 pahar apă, 130 g zahăr, 2 linguri rom; frișcă, 1 lingură marmeladă de caise*

Se cerne făina într-un vas mai mare. Se face loc la mijloc, se pune drojdia, ½ dl de lapte abia cald și un praf de sare. Se amestecă laptele cu drojdia, adăugând încă puțină făină până se face ca o cremă subțire. Se presară deasupra un strat subțire de făină și se lasă astfel vreo 10 minute.

Se pun apoi ouăle întregi și încă ½ dl de lapte, turnat puțin câte puțin. Se frământă totul bine, se acoperă și se lasă să crească la căldură, în loc ferit de curent. După ½ oră trebuie să crească încă o dată pe cât era. Se adaugă untul topit, cald cât poate suferi mâna, și o lingură rasă de zahăr și se frământă din nou. Compoziția trebuie să fie destul de moale. Se unge forma de savarină cu unt și se pune aluatul numai până la o treime din formă, ca să aibă loc de crescut. Se lasă astfel de la ½ oră până la o oră să crească, după care se dă la cuptor la foc potrivit. Se coace cam în trei sferturi de oră. Se însiropează și se servește la fel ca *savarina cu pesmet* (v. mai sus). Cine dorește poate să adauge stafide în aluat.

1183 Indiene

Aceleași cantități ca la tortul indiană

Se pregătește compoziția la fel ca pentru *tortul indiană* (R 1036). Se așază o foaie de hârtie albă în tavă. Se umple pe trei sferturi un cornet cu această compoziție și se toarnă pe tavă gogoși mici, de 3–4 cm diametru, la tot atâta distanță, ca să aibă loc să crească. Dacă nu avem un cornet special, facem unul din hârtie: se coase cu o împunsătură ca să nu se desfacă și se taie la vârf ca să aibă o gaură cât degetul mic. Se coc indienele la foc potrivit. Când sunt gata, se scot de pe hârtie umezind-o ușor pe dos, se taie în două, se scobesc puțin, se umple golul cu frișcă bătută cu zahăr. Se face o glazură de ciocolată și se glasează.

1184 Gogoșele cu cremă de vanilie (Choux à la crème)

2½ dl apă, 100 g unt (sau 80 g untură), 1 linguriță zahăr, un praf sare, 125 g făină, 4 ouă; cremă de vanilie

Se pune să fiarbă într-o cratiță apa cu untul, sarea și zahărul. Se cerne făina pe o hârtie (trebuie cernută totdeauna proaspăt, ca să nu aibă cocoloașe). Când apa cu untul începe să fiarbă, se face focul foarte mic, se toarnă făina toată odată și se amestecă repede cu o lingură de lemn. Când pasta nu mai are nici un cocoloș, se iuțește focul, amestecând mereu, până când aluatul se desprinde de pe cratiță. Se dă atunci la o parte, se mai amestecă și când începe să se răcească (nu trebuie să fie rece de tot) se adaugă ouăle pe rând; nu se pune oul următor decât după ce cel dinainte s-a amestecat bine cu aluatul. Pasta trebuie să fie potrivit de moale, astfel încât să curgă din lingură, dar să-și păstreze forma acolo unde cade. Se toarnă compoziția într-un cornet de hârtie sau în cornetul special, umplându-l pe trei sferturi, și se pun pe tava de copt (care nu se unge și nu se presară cu făină) mici turtițe de 3–4 cm diametru, lăsând tot atâta distanță între ele, ca să aibă loc de crescut. În lipsă de cornet, se pot pune și cu linguriță. Se dau la cuptor la foc bun și se țin 25–30 minute. Nu trebuie deschis cuptorul prea des, mai cu seamă când încep gogoșelele să crească, deoarece se lasă. Când sunt gata, trebuie

să fie bine crescute și destul de uscate. Se scot calde din tavă, cu un cuțit. După ce s-au răcit, se taie deasupra un căpăcel, se umplu cu *cremă de vanilie* (R 1214) — dacă gogoșelele sunt crescute bine, sunt goale pe dinăuntru —, peste cremă se pune o linguriță de frișcă bătută, iar deasupra căpăcelul. Peste acesta se pune, dacă dorim, o glazură de zahăr sau se presară zahăr pudră.

1185 Ecler

Aceleași cantități ca mai sus; cremă de vanilie, cafea sau ciocolată; glazură

Se face aluatul la fel ca mai sus, se pune în cornet și se toarnă în tavă sub formă de bastonașe, ca pișcoturile. După ce sunt coapte și s-au răcit, se taie un capac în lungime, pe o parte și la capete, lăsându-l prins în cealaltă parte, ca la tabacheră. Se umplu eclerurile cu cremă de vanilie, de cafea sau de ciocolată și se acoperă capacul cu glazura corespunzătoare.

1186 Profiterol cu frișcă

Aluatul: *aceleași cantități ca la* gogoșele cu cremă de vanilie; *frișcă bătută cu zahăr.* Glazura: *150 g ciocolată, 150 g zahăr, ½ linguriță glucoză, apă*

Se face un aluat ca pentru *gogoșele cu cremă de vanilie* (R 1184). Se pun fie cu cornetul, fie cu linguriță turtițe foarte mici, cât un ban, pe tava neunsă. Se coc gogoșelele, se lasă să se răcească. Se așază pe o farfurie rotundă frișcă bătută cu puțin zahăr, pe care o potrivim cu lingura. Pe frișcă se așază unele lângă altele gogoșelele, iar deasupra se toarnă cu lingura glazura de ciocolată. Nu e nevoie ca glazura să acopere tot. Gogoșelele se pot păstra într-o cutie de tablă și 10–12 zile și se așază cu frișcă atunci când dorim să le servim. De asemenea, în loc să le așezăm toate pe o farfurie mare, se pot pregăti porții mici, după numărul persoanelor de la masă.
Glazura: Se pune ciocolata tăiată mărunt într-o cratiță mică cu 3 linguri de apă caldă, la foc foarte slab. Se amestecă, fără să fiarbă, până se face ca o cremă. Separat se pune la fiert zahărul cu 1 dl apă și jumătate linguriță de glucoză. Se fierbe și când siropul e potrivit de gros se toarnă peste ciocolată câte puțin odată, amestecând bine, ca la maioneză. Se lasă să se răcorească și se toarnă peste profiterol.

1187 Profiterol cu cremă

Aluatul: *aceleași cantități ca la* gogoșele cu cremă de vanilie. *Cremă de vanilie, sos de ciocolată*

Se coc gogoșelele ca mai sus. Separat se face o *cremă de vanilie* (R 1214). Se umple un cornet și se pune câte puțină cremă în fiecare gogoașă,

introducând printr-o parte vârful cornetului. Gogoșelele astfel umplute cu cremă se așază pe o farfurie unele peste altele, iar deasupra se toarnă un *sos de ciocolată* (RR 1300–1) care să le îmbrace cu totul.

1188 Cataif cu frișcă

Tăiței: *aceleași cantități ca la* aluat de tăiței; *2 linguri unt*. Siropul: *1 pahar apă, 150 g zahăr, vanilie; frișcă bătută*

Se face o foaie la fel ca pentru tăiței (R 909). Ca să fie mai fini tăițeii, aluatul se face fără apă, iar foaia se întinde subțire și se taie foarte fin. Pentru 6 persoane se fac 2 foi, fiecare dintr-un ou. Este bine să pregătim tăițeii cu o zi înainte, ca să aibă timp să se usuce (se pot cumpăra și gata făcuți). Se pune o lingură de unt plină într-o tigaie mare cu coadă, la foc. Când untul este fierbinte, se pun tăițeii să se rumenească, întorcându-i ușor cu furculița, ca să nu se sfărâme. Dacă nu încap toți odată, se rumenesc pe rând. Se pun apoi toți într-o tavă dreptunghiulară, așezându-i cu furculița astfel încât să formeze un strat egal. Se toarnă deasupra un sirop clocotit, nu prea legat, făcut din apă cu zahăr și vanilie. Se dă tava la cuptor și se ține până când tot siropul a fost absorbit, iar cataiful este bine prins. După ce s-a răcit se taie în pătrate cu latura de 5–6 cm, care se scot din tavă cu un cuțit lat, cu grijă să nu se sfărâme. Se opresc bucățile frumoase pentru pus deasupra. Celelalte se așază unele lângă altele pe o farfurie dreptunghiulară, se întinde frișca bătută cu zahăr și bine scursă de zer într-un strat gros, peste care se pun bucățile frumoase oprite, îndreptând frișca pe margini cu cuțitul.

1189 Cataif turcesc

Aceleași cantități ca mai sus

Se fac tăiței foarte fini din 2 ouă. Se pun într-o tavă, se dau la cuptor la foc potrivit și se țin până încep să se rumenească, amestecându-i ușor cu furculița. Se opăresc cu 2 linguri de unt topit și se mai dau câteva minute la cuptor. Se toarnă deasupra un sirop potrivit de legat făcut din zahăr cu apă și se ține tava la cuptor până când tăițeii au absorbit tot siropul. Se așază într-o cratiță rotundă, apăsându-i ușor cu dosul furculiței. Se lasă să se răcească, ca să se lege între ei, se răstoarnă și deasupra se pune frișca bătută.

1190 Cataif cu mere

Tăiței: *aceleași cantități ca la* aluat de tăiței; *1 kg mere, 1 lingură zahăr, 2 linguri rom*. Siropul: *2 pahare apă, 250 g zahăr, vanilie*

Se curăță merele, se taie felii foarte fine și se pun la macerat cu zahăr și rom. Se țin astfel vreo oră. Se fac tăiței din 2 ouă și se rumenesc cu unt (v. *cataif cu frișcă*, R 1188). Se pun apoi jumătate din ei într-o tavă drept-

unghiulară, așezându-i ca să formeze un strat potrivit de gros. Deasupra se așază merele, iar peste acestea alt strat de tăiței. Se toarnă un sirop fierbinte făcut din apă, zahăr și vanilie. Se dă cataiful la cuptor, să se rumenească frumos. Când siropul a scăzut, se dă deoparte și se taie pătrate care se scot cu grijă, ca să nu se sfărâme. După ce s-au răcit, se poate pune peste fiecare bucată puțină frișcă bătută, turnată frumos cu cornetul.

1191 Cornete cu frișcă

3 ouă, zahăr cât cântăresc ouăle, 100 g făină, 50 g migdale, glazură de ciocolată, frișcă bătută cu zahăr

Se freacă ouăle întregi cu zahăr cât greutatea lor, până se fac ca o cremă. Se adaugă făina și migdalele măcinate și cernute. Se unge tava bine cu unt și se pun cu linguriță din compoziție mici ronduri de 7–8 cm diametru, netezindu-le cu dosul linguriței, ca să fie cât muchia cuțitului de subțiri. Se pun la copt la foc mijlociu și pe măsură ce se rumenesc se scot cu cuțitul din tavă fierbinți și se întorc în formă de cornet. Se lucrează repede, să nu aibă timp să se răcească. Ca să nu ne frigem, este bine să avem degetele ușor unse cu unt. Pe măsură ce sunt gata, cornetele de aluat se introduc în cornete de tablă, în care se lasă să se răcească păstrându-și forma. După ce s-au răcorit se îmbracă pe dinafară în *cuvertură de ciocolată* (R 1250), iar înăuntru se umplu cu frișcă bătută cu zahăr. Cornetele neumplute și neglasate se pot păstra mai multe zile.

1192 Rulouri cu frișcă (din aluat franțuzesc)

250 g unt, 250 g făină, ½ pahar apă, 1 linguriță ulei, un praf sare, 1 ou pentru uns foaia, frișcă bătută cu zahăr

Se face un aluat franțuzesc ca pentru *cremșnit* (R 1193). Se întinde o foaie subțire de ½ cm, se unge cu ou și se taie fâșii de 2 cm pe 20 cm lungime. Se înfășoară fâșiile (ca o panglică pe un mosor) pe tuburi de tablă de 2½ cm diametru și 10–12 cm lungime. Se așază rulourile unele lângă altele pe tavă (cu tuburile de tablă înăuntru) și se coc la foc bun. Când sunt gata, se scot de pe forme, se ung cu sirop de zahăr, se presară cu zahăr tos și se lasă să se zvânte. Se umplu, după dorință, cu frișcă bătută cu zahăr sau cu cremă de vanilie, de ciocolată etc. La fel se pot face și cornete, înfășurând aluatul pe forme de tablă ascuțite la un capăt.

1193 Cremșnit (Plăcintă cu cremă de vanilie)

Pentru aluat: *aceleași cantități ca mai sus; cremă de vanilie*

Se face un aluat franțuzesc (R 916) din unt, făină, apă, sare și o linguriță de ulei. Se întinde o foaie subțire de ½ cm și se așază într-o tavă dreptunghiulară cu marginile joase, stropită cu apă. Se înțeapă aluatul în mai

multe locuri cu o furculiță ca să nu se umfle la copt. Se dă la cuptor la foc bun. După ce s-a copt, se taie foaia drept în două. Se așază pe una din jumătăți *crema de vanilie* (RR 1214–5) într-un strat de 2–3 cm; deasupra se pune cealaltă foaie. Se îndreaptă marginile cu cuțitul, astfel încât crema să nu iasă deloc afară dintre cele două foi de aluat. Cu un cuțit foarte bine ascuțit sau unul cu dinți mici se taie prăjitura în pătrate egale, fără să apăsăm, ci cu mișcarea de tăiat cu ferăstrăul. Se presară zahăr pudră și cu o spatulă se așază cremșniturile pe farfurie, unele lângă altele.

1194 Baclava

500 g foi de plăcintă, 150 g unt topit, 500 g nuci curățate. Siropul: *2 pahare apă, 400 g zahăr, ½ baton vanilie*

Se face un *aluat de plăcintă* (R 910) și se întinde foaia foarte subțire. După ce s-a uscat se taie în bucăți de mărimea tăvii în care le vom coace. Se unge tava cu unt, se așază 3–4 foi, stropite între ele cu unt topit. Se presară un strat subțire de nuci tocate, se pune o foaie de aluat, se stropește cu unt și iarăși se presară nuci. Se repetă până am terminat toate foile, rezervând pentru așezat deasupra 3–4 foi frumoase, pe care le ungem între ele cu unt. Se moaie un cuțit în unt fierbinte și se taie plăcinta în lung și în lat, formând dreptunghiuri de vreo 5 cm pe 7 cm. Se toarnă atât în lungul tăieturilor, cât și pe margini câteva linguri de unt topit, care să pătrundă până la fund. Se dă la cuptor la foc foarte moale, ținându-se cam o oră. Când începe să se rumenească se toarnă deasupra un sirop clocotit făcut din zahăr, apă și vanilie. Se mai lasă la cuptor câteva minute, până a pătruns tot siropul. Se scot baclavalele pe o farfurie și se mai toarnă deasupra puțin sirop. Sunt mai gustoase când sunt pregătite cu o zi sau două înainte de a fi servite.

1195 Sarailie

Aceleași cantități ca mai sus

Se întinde o foaie foarte subțire din *aluat de plăcintă*. (În lipsă de timp, se pot folosi foi cumpărate.) Se taie în bucăți ceva mai mari decât tava în care le vom coace. Dinainte avem pregătită nuca, nu însă trecută prin mașină, ci tocată cu cuțitul, astfel încât să nu fie prea măruntă. Se întind 2 foi una peste alta, se stropesc cu unt și se presară cu nucă. Se mai pun 2 foi, se stropesc cu unt și se presară din nou cu un strat de nucă. Se întoarce dintr-o parte înăuntru o margine de 3 cm și se unge cu unt. Cu ajutorul unui băț ceva mai lung decât lățimea foilor și de grosimea unui creion facem sul foile de plăcintă, nu însă strâns, lăsând partea întoarsă să formeze marginea exterioară a sulului. Se strâng apoi ușor pe băț capetele spre mijloc, ca o armonică, de lățimea tăvii în care vom așeza sulul după ce-am scos bățul. Se procedează la fel cu restul foilor de plăcintă. Când sulurile sunt toate așezate în tavă, se taie la rând, cu un cuțit, în

bucăți potrivite. Se toarnă câteva linguri de unt topit și se dau la cuptor la foc foarte mic, astfel încât să se usuce încet mijlocul și să nu se rumenească numai pe deasupra. Se țin sarailiile la cuptor cam o oră și jumătate. Se procedează apoi la fel ca la *baclavale* (v. mai sus).

1196 Trigoane

250 g nuci, în rest aceleași cantități ca la baclava

Se întinde foaia de plăcintă și se taie în bucăți de 30 pe 50 cm. Se stropește cu unt și se împăturește pe rând fiecare foaie în trei, în lungime, astfel încât să avem o bandă de 10 cm pe 50 cm. Se stropește iarăși cu unt și se pune la un capăt o moviliță de nuci tocate. Se întoarce colțul deasupra în formă de triunghi și se repetă întorcând mereu în triunghi, până la capăt. Bucata de 5 cm care rămâne se întoarce înăuntru ca într-un plic. Se așază trigoanele în tavă unele lângă altele, se toarnă unt topit și se dau la cuptor, la foc foarte mic, ținându-le cam o oră și jumătate ca să fie pătrunse cu încetul. Se procedează apoi ca la *baclava* (R 1194).

1197 Cartofi de ciocolată

4 gălbenușuri, 250 g migdale, 250 g zahăr pudră, 150 g ciocolată rasă, 1 ceșcuță rom

Se freacă un gălbenuș crud cu 3 gălbenușuri răscoapte date prin sită, se adaugă migdalele curățate (v. *tort de migdale*, R 1019) și măcinate, ciocolata rasă și romul. Se amestecă toate foarte bine, se fac cu mâna dată prin apă cartofi, care se tăvălesc prin ciocolată și se înțeapă din loc în loc cu migdale curățate și tăiate în lung.

1198 Cartofi din biscuiți (fără foc)

20 biscuiți, 1 pahar lapte îndulcit, 1 pahar nuci măcinate, 1 lingură cacao sau 3 linguri ciocolată rasă, rom, vanilie

Se moaie biscuiții (cumpărați) cu un pahar de lapte îndulcit sau cu un sirop de zahăr. Se adaugă nucile măcinate, cacaua sau ciocolata rasă, rom și vanilie după gust. Se amestecă toate împreună și se lasă până a doua zi la rece, să se pătrundă. Se fac perișoare de mărimea unei nuci, se dau prin praf de cacao sau ciocolată rasă și se așază în coșulețe mici de hârtie. În loc de biscuiți se poate folosi o bucată de cozonac uscat, pișcoturi sau un rest de tort, dacă este proaspăt.

1199 Nuga (1)

6 albușuri, 350 g miere, 350 g zahăr, zeama de la ½ lămâie, 1 pachețel zahăr vanilat, 350 g nuci și alune curățate, 2 foi de napolitană

Se freacă bine într-un căzănel albușurile cu mierea și zahărul, până crește compoziția ca o spumă (se freacă cel puțin ½ oră). Se adaugă zeama de lămâie și puțină vanilie; se pune căzănelul pe foc moale și se mai bate aproape o oră. (Ca să nu se ardă la fund, e de preferat să se pună căzănelul pe mașină într-o cratiță cu apă.) Când compoziția este destul de legată, astfel încât se desprinde de pe fund când se dă cu lingura, se pun înăuntru nucile amestecate cu alune prăjite și neprăjite. (Dacă se pun numai nuci, acestea au un gust mai bun dacă mai întâi sunt puțin rumenite în cuptor.) Se răstoarnă pe un fund, peste o foaie de napolitană (din comerț), se întinde cu un cuțit udat cu apă, se așază deasupra altă foaie de napolitană, iar peste aceasta se pune un fund de lemn cu o greutate. După ce s-a răcit, se taie bucăți.

1200 Nuga (2)

500 g zahăr, 500 g glucoză, 250 g miere, 7 albușuri, 1 pachețel zahăr vanilat, 400 g nuci, 2 foi de napolitană

Se pune într-un căzănel zahărul cu atâta apă cât să-l acopere. Se ține pe foc foarte moale, amestecând până când este zahărul complet topit. Se adaugă glucoza și mierea și se fierbe totul la foc bun până se face un sirop foarte legat. Se bat albușurile spumă și se toarnă siropul puțin câte puțin, amestecând întruna ca să nu se formeze cocoloașe. Se adaugă un praf de vanilină. Se pune vasul cu întreaga compoziție în alt vas, cu apă fierbinte, la foc și se amestecă întruna cel puțin o oră. Când compoziția este potrivit de legată (se încearcă pe o farfurie care se dă la rece), se adaugă nucile puțin rumenite în cuptor și se mai amestecă câteva minute pe foc. Se așază între foi de napolitană (din comerț) și se procedează în rest la fel ca mai sus. Acest tip de nuga este mai cleios ca celălalt, apropiindu-se de halviță ca gust și consistență.

1201 Nuga de zahăr ars*

1 pahar nuci tocate, 1 pahar zahăr tos

Se toacă nucile nu prea mărunt, pe un fund de lemn. Se pune zahărul într-o tigaie, de preferință de aluminiu, pe foc iute, amestecând cu lingura până s-a topit tot și s-a rumenit, fără să fie însă prea ars. Se adaugă nucile păstrate calde la cuptor, se țin câteva minute pe foc până se amestecă bine cu zahărul și se răstoarnă pe masa de aluat sau de marmură, udată cu apă sau bine unsă cu ulei. Se întinde cu sucitorul, de asemenea udat (trebuie să avem la îndemână un castron cu apă, ca să udăm din când în când sucitorul, altfel se lipește de nuga), o foaie de ½ cm grosime. Se taie repede cu cuțitul romburi de 7–8 cm lungime pe 2 cm lățime, scoțându-le cu cuțitul de pe fund și răsucindu-le în spirală cât sunt încă fierbinți. Trebuie lucrat repede ca să nu se răcească zahărul înainte de a fi tăiat, altfel se sfărâmă.

1202 Nuga cu susan*

1 pahar susan, 1 pahar zahăr tos

Se pregătește la fel ca mai sus.

1203 Napolitane

140 g unt, 280 g zahăr, 4 gălbenușuri, 1 pahar nuci, 2 foi de napolitană (din comerț)

Se pun într-o cratiță untul, gălbenușurile și 140 g zahăr și se freacă la foc foarte slab până se îngroașă ca o cremă. Separat se ard 140 g zahăr și se toarnă peste crema din cratiță, amestecând întruna. Se mai adaugă nuca tăiată nu prea mărunt și rumenită puțin la cuptor. Se toarnă compoziția pe masa de aluat, pe o foaie de napolitană, se pune deasupra altă foaie și se apasă ușor cu un fund de lemn peste care s-a pus o greutate. După ce s-a răcorit se taie romburi sau mici dreptunghiuri.

1204 Caramele de ciocolată

1 pahar caimac, 1 pahar zahăr pudră, 60 g cacao sau 1 pahar ciocolată rasă, 2 linguri miere

Se amestecă într-o cratiță caimacul trecut prin sită cu zahărul pudră, cacaua sau ciocolata rasă și mierea. Se pune la foc potrivit și se lasă să fiarbă până se leagă ca șerbetul, amestecând întruna, ca să nu se prindă de fund. Se încearcă dacă este gata lăsând să cadă câteva picături din compoziție într-o ceșcuță cu apă rece. Se iau boabele din apă între degete și dacă sunt destul de legate se dă deoparte cratița de pe foc. Se lasă să piardă puțin din fierbințeală și se toarnă compoziția pe marmură sau pe masa de aluat, unsă bine cu unt. După ce s-a răcit se taie mici pătrățele cu cuțitul sau cu forma specială de caramele. Caimacul poate fi înlocuit cu smântână proaspătă.

1205 Caramele de cafea

500 g zahăr, ½ pahar esență cafea, 1 lingură miere, 1 pahar frișcă sau smântână, unt proaspăt (cât o nucă), vanilie

Se freacă într-o cratiță zahărul cu cafeaua până se topește zahărul. Se adaugă frișca proaspătă sau smântâna. Se pune compoziția să fiarbă la foc potrivit, amestecând mereu, până se îngroașă. La urmă se adaugă o bucățică de unt proaspăt cât o nucă. Se fac apoi caramele la fel ca mai sus.

1206 Castane imitate*

300 g miez de cartofi copți, 150 g zahăr, 150 g nuci măcinate, vanilie, 3 linguri rom

Se pun la copt 4–5 cartofi de mărime potrivită, astfel încât după ce s-au copt să avem 300 g miez de cartofi. Se scoate din coajă miezul fierbinte, se sfărâmă într-un castron cu o lingură de lemn și se freacă bine, adăugând zahărul, până se face ca o cremă. Se mai adaugă nuca trecută prin mașină, vanilie și rom după gust. Se fac cu mâna mici perișoare de mărimea unei castane, se dau prin zahăr tos și se așază fiecare în coșulețe mici de hârtie.

1207 Castane zaharisite*

1½ kg castane, 1 kg zahăr, ½ baton vanilie, 1 lingură glucoză, 1 lingură făină

Se curăță cu grijă castanele de coaja tare. Se umple o oală mare cu apă, în care am muiat puțină făină. Se pun castanele într-o sită metalică (cea de scurs macaroanele) și se introduc cu totul în oala cu apă. Se împing pe foc și se lasă să fiarbă foarte domol cam o oră, până când sunt moi și pielița se ia ușor. (Nu trebuie să fiarbă în clocote mari, deoarece se sfărâmă.) Se dă oala deoparte, se scoate câte o castană din apă și se curăță de pieliță, cu grijă să nu se sfărâme. Pe măsură ce le curățăm, le dăm drumul într-un sirop foarte slab, făcut dintr-un kilogram de zahăr cu 1 l de apă și ½ baton de vanilie. Trebuie să fie destul sirop, așa încât castanele să plutească. Se dă cratița descoperită la foc foarte slab, astfel ca siropul să fie pe punctul de a fierbe, fără să dea totuși în clocot. Se țin castanele așa 3–4 ore. A doua zi se țin din nou pe mașina de gătit câteva ore, la foc mic, fără să fiarbă. Când castanele sunt bine îmbibate de zahăr, se scot pe o sită, iar siropul se strecoară, se pune la foc bun, i se adaugă o lingură de glucoză și se fierbe până scade ca pentru glazura de zahăr. Se introduc iarăși castanele și se mai țin pe foc foarte slab încă 2 ore. Se scot, se scurg pe o sită, apoi se așază în forme mici de hârtie.

1208 Coajă de portocală zaharisită*

Coji de portocale, sirop de zahăr, glucoză (la 1 kg zahăr, 1 lingură glucoză)

Se curăță portocalele de coajă în sferturi cât mai întregi. Se pun cojile la fiert cu apă multă, ținându-le până încep să se moaie și pot fi pătrunse ușor de furculiță. Se dau la o parte și se limpezesc în mai multe ape reci. Se pun din nou la fiert într-un sirop foarte slab, la foc mic. După o oră se dau cu totul la o parte. A doua zi se pun iarăși la fiert pentru o oră, tot la foc mic, adăugând o cantitate de sirop ceva mai concentrat. Această operație se repetă încă două zile consecutive, adăugând de fiecare dată sirop tot mai concentrat, până când cojile sunt bine pătrunse de zahăr. Se dau la o parte, se scurge siropul, iar cojile se așază în borcan. Siropul se pune din nou la fiert, adăugând la 1 l de sirop o lingură de glucoză. Se fierbe până este destul de legat astfel încât, luând o picătură de sirop

între degete, să-l simțim ca un clei gros. Se toarnă în borcan peste coji atât cât să le acopere bine. Cât fierbe siropul avem grijă să ștergem marginile căzănelului cu o cârpă curată, muiată în apă rece. Rolul acestei operații e explicat în altă parte (v. *glazură de zahăr*, R 1237).

1209 Melci de coajă de portocale*

Aceleași ingrediente ca mai sus

Se pregătește coaja de portocală zaharisită după cum am arătat mai sus. Când este gata, se aleg bucățile frumoase, se taie în lung în fâșii de 2 cm lățime, se face fiecare fâșie un sul strâns, care se înțeapă transversal cu o scobitoare ca să nu se desfacă. Se țin astfel o oră-două, până se zvântă, apoi se scot scobitorile. Nu trebuie pregătite cu prea mult timp înainte de a fi servite, deoarece se usucă și pierd din frăgezime. Dacă s-au uscat și dorim să le împrospătăm, le introducem o clipă într-un sirop fierbinte de zahăr, în care am adăugat la fiert puțină glucoză (la 500 g zahăr, ½ lingură de glucoză).

1210 Coji de portocale în ciocolată

Coajă de portocală, ciocolată specială pentru glasat

Se pregătește *coaja de portocală zaharisită* cum am arătat (R 1208). Se taie în bucăți lungi de 4–5 cm și de lățimea degetului. Se scurg bine de sirop. Între timp se pune ciocolata să se topească într-un vas pe baie de apă. Apa în care se află vasul cu ciocolată nu trebuie să fie clocotită. Când ciocolata e topită se amestecă ușor, iar după ce s-a răcorit se introduc pe rând bucățile de coji de portocală, apoi se scot cu o furculiță, căutând să nu fie prea încărcate cu ciocolată. Din când în când avem grijă să amestecăm ciocolata cu furculița. Pe măsură ce se scot, cojile se așază pe o tavă acoperită cu hârtie albă. Se lasă așa câteva ore la rece. După ce s-au întărit se desprind ușor de pe hârtie. Dacă în timpul lucrului ciocolata ni se pare prea groasă, ea se poate subția cu puțin unt de cacao.

1211 Portocale glasate*

Portocale. Siropul: *½ kg zahăr, 1½ dl apă, 2 linguri glucoză*

Se aleg portocale mijlocii, se curăță de coajă. Se scoate și pielița albă, cu băgare de seamă să nu atingem pulpa, și se desfac feliile, care se așază în picioare, unele lângă altele, pe o sită. Se lasă câteva minute într-un loc aerisit să se zvânte. Între timp se fierbe un sirop din zahăr, apă și glucoză, ca pentru *glazura de zahăr* (R 1237), dar mai legat, și anume: lăsând să cadă câteva picături de sirop într-o ceașcă cu apă rece, acestea se întăresc, având consistența de bomboane englezești. Se ține siropul la cald, fără să clocotească. Se ia cu mâna câte o felie de portocală, se introduce în sirop și, imediat ce s-a îmbrăcat în glazură, se scoate cu

ajutorul unei furculițe cu trei dinți, *fără s-o înțepăm* (zeama ce ar ieși din portocală ar topi foarte repede glazura). Scoțând felia, ștergem ușor furculița de marginea cratiței ca să nu se ia sirop mai mult decât trebuie. Se procedează la fel cu toate feliile de portocală, care se așază în picioare pe o placă de marmură unsă cu ulei de migdale. Când toate sunt gata și întărite se pun, fiecare, în câte o formă mică de hârtie.

Creme și glazuri pentru torturi și prăjituri

1212 Cremă de frișcă

2 gălbenușuri, 2 linguri ciocolată rasă sau 1 lingură cacao, 250 g frișcă bătută cu zahăr

Se freacă gălbenușurile crude cu ciocolata rasă sau cacaua. Se amestecă ușor cu frișca bătută cu puțin zahăr. Este o cremă ușor de pregătit și foarte bună pentru umplut torturi de aluat franțuzesc etc.

1213 Cremă de ou (la minut)

1 ou, 1 linguriță zahăr, 1 linguriță rom

Se freacă un gălbenuș cu o linguriță de zahăr și o linguriță de rom. Separat se bate un albuș spumă și se amestecă încet cu gălbenușul. Cantitățile se pot mări după numărul persoanelor aflate la masă. Crema este ușor de făcut și foarte gustoasă.

1214 Cremă de vanilie

½ l lapte, 1 baton vanilie sau 2–3 pachețele zahăr vanilat, 4 ouă, 175 g zahăr, 80 g făină, unt (cât 2 alune)

Se pune batonul de vanilie în cratița cu laptele clocotit. Se acoperă și se lasă să stea astfel un sfert de oră, ca să se parfumeze laptele. Se freacă bine într-un castron ouăle întregi cu zahărul și făina și se toarnă laptele fierbinte, câte puțin odată, amestecând întruna cu lingura de lemn. Se pune apoi la foc potrivit amestecând mereu, ca să nu se prindă crema de fund. Când începe să se lege, se freacă repede și viguros ca să se desfacă toate cocoloașele și se dă apoi deoparte, bătând în continuare câtva timp crema cu o furculiță. La sfârșit se adaugă puțin unt și se mai amestecă din când în când ca să nu se facă pieliță deasupra.
Se întrebuințează la cremșnit, gogoșele cu cremă, ecler etc. Dacă atunci când crema este pe foc observăm că devine grunjoasă, se dă repede cratița la o parte și se așază cu fundul în apă rece, adăugând și în cremă o

lingură de apă rece. Se bate apoi bine cu lingura sau cu telul până dispar grunjii. Se poate înlocui vanilia cu coajă rasă de lămâie sau de portocală. Aceasta se pune la început în lapte, care apoi se strecoară înainte de întrebuințare. Dacă dorim să fie crema mai fină, înlocuim cele 4 ouă întregi cu 6 gălbenușuri.

1215 Cremă de vanilie cu spumă de albuș

Aceleași cantități ca mai sus, în plus 4 albușuri

Când dorim să fie crema mai cu spor și în același timp mai spumoasă, se adaugă la urmă albușuri bătute spumă. Se face crema din cantitățile de mai sus, folosind fie 4 ouă întregi, fie 6 gălbenușuri. Când este gata, se ia de pe foc și, cât este încă fierbinte, se adaugă albușurile bătute spumă. Se amestecă repede și se lasă să se răcorească înainte de a fi folosită. Se întrebuințează la tort Saint-Honoré, cremșnit, tarte cu cremă etc.

1216 Cremă frangipană

1 baton vanilie, ½ l lapte, 4 gălbenușuri, 1 ou întreg, 100 g făină, 100 g zahăr, 50 g unt, 20 g macaroni

Se pune un baton de vanilie într-o cratiță cu ½ l de lapte clocotit. Se acoperă și se lasă astfel, la foc foarte slab, un sfert de oră. Se bat bine într-un castron gălbenușurile și oul întreg cu făina și zahărul. Se subțiază cu laptele vanilat, turnat încetul cu încetul. Se amestecă apoi întruna, pe foc moale, până când compoziția începe să fiarbă. Se dă la o parte, amestecând mereu, se adaugă untul tăiat în bucățele (ca să se încorporeze cât mai repede) și macaroni (turtițe cu migdale, v. RR 1112–3) pisate mărunt. Se mai amestecă din când în când până se răcește de tot.

1217 Cremă de unt

1 dl apă, 120 g zahăr, 1 baton vanilie, 4 gălbenușuri, 200 g unt

Se pune să fiarbă într-o cratiță 3–4 minute apa cu zahărul. Se adaugă în siropul clocotit batonul de vanilie sau puțină coajă de lămâie, după gust. Se acoperă și se lasă să stea astfel un sfert de oră. Se freacă într-un castron gălbenușurile și se adaugă siropul turnat încet. Se pune pe foc moale și se amestecă mereu cu o lingură de lemn. Trebuie să avem grijă să nu se formeze cocoloașe; în acest caz se procedează ca pentru *crema de vanilie* (R 1214).

Se frământă puțin, ca să se moaie, untul foarte proaspăt cu o lingură de lemn (aceasta trebuie să fie neîntrebuințată, deoarece untul ia repede orice miros) sau se pune untul într-o cârpă și se apasă de câteva ori cu mâna. Se împarte în bucăți mai mici, care se amestecă în crema pe jumătate caldă. Se freacă până devine spumoasă. Crema trebuie întrebuințată îndată ce este gata, deoarece se întărește la rece și se întinde greu.

Crema se poate face la fel cu lapte în loc de apă, proporțiile fiind: 4 gălbenușuri, 2½ dl lapte, 125 g zahăr și 200 g unt, 1 baton de vanilie sau coajă rasă de lămâie. La urmă se adaugă, după gust, esență de portocale, de zmeură sau de fistic, astfel ca crema să capete culoarea și parfumul dorite.

1218 Cremă de ciocolată (1)

Aceleași cantități ca pentru crema de vanilie, *în plus 1 lingură cacao sau 100 g ciocolată rasă*

Se procedează ca la *crema de vanilie* (R 1214), adăugând în laptele clocotit 100 g de ciocolată rasă sau o lingură de cacao.

1219 Cremă de ciocolată (2)

1½ dl apă, 150 g zahăr, 250 g ciocolată, 2 gălbenușuri

Se pune într-o cratiță, să fiarbă câteva minute, apa cu zahărul și ciocolata rasă sau tăiată bucăți mici. Se amestecă întruna, ca să nu se prindă de fund. Când compoziția e destul de legată, se dă deoparte, se lasă să se răcorească puțin și se freacă bine, ca pentru șerbet. Se adaugă apoi gălbenușurile, frecând până când crema e omogenă.

1220 Cremă de ciocolată cu unt (1)

Aceleași cantități ca pentru crema de unt, *în plus 1 lingură cacao sau 100 g ciocolată*

Se pregătește *crema de unt* (R 1217). Se moaie într-o cratiță, la foc foarte slab, ciocolata tăiată bucăți sau cacaua cu 2 linguri de apă, amestecând până se face ca o cremă. Se amestecă, o dată cu untul, și cu restul compoziției.

1221 Cremă de ciocolată cu unt (2)

200 g unt, 2 gălbenușuri, 120 g zahăr, 100 g ciocolată, 2 linguri apă

Se freacă untul până se face spumă. Se adaugă gălbenușurile pe rând și zahărul. Se moaie la foc foarte slab ciocolata rasă ori tăiată bucățele, împreună cu 2 linguri de apă. Când s-a topit și s-a făcut ca o cremă, se amestecă cu untul.

1222 Cremă fină de cacao

300 g zahăr, 1 ceșcuță apă, 50 g cacao, 400 g unt

Se pune într-o cratiță zahărul cu apa. Se ține la foc foarte slab, amestecând din când în când, până când se topește zahărul. Se face focul iute și se lasă siropul să dea câteva clocote. Se adaugă cacaua, se dă la o parte și se amestecă viguros până dispar toate cocoloașele și siropul se răcește

cât suportă degetul. Se împarte untul în bucățele mici, care se adaugă pe rând în siropul de cacao, frecând continuu până când crema devine foarte spumoasă. Se întrebuințează îndată ce este gata, deoarece stând la rece se întărește și se întinde greu.

1223 Cremă de cacao fără ou

½ l lapte, 1 lingură cacao, 3 linguri făină, 4 linguri zahăr, 100 g unt, 2 linguri rom

Se moaie cacaua, făina și zahărul cu puțin lapte rece. Se freacă bine până nu mai rămâne nici un cocoloș, se toarnă încet ½ l de lapte, se pune crema pe foc și se amestecă până se leagă. Se dă la o parte și când este aproape rece se adaugă untul tăiat în bucățele mici și două linguri de rom. Se freacă până când untul s-a amestecat perfect.

1224 Cremă de cafea

Aceleași cantități ca pentru crema de vanilie, *în plus 1 dl cafea concentrată*

Se pregătește ca și *crema de vanilie* (R 1214), adăugând la început în 4 dl lapte 1 dl de cafea concentrată, astfel ca să avem în total jumătate litru de lichid. Se întrebuințează la gogoșele cu cremă, ecleruri, cornete etc.

1225 Cremă de cafea cu unt (1)

Aceleași cantități ca la crema de unt, *însă cafea în loc de apă*

Se face ca și *crema de unt* (R 1217), înlocuind apa pentru sirop cu aceeași cantitate de cafea (2 linguri de cafea la un pahar de apă).

1226 Cremă de cafea cu unt (2)

200 g unt, 2 gălbenușuri, 1 dl cafea concentrată, 150 g zahăr

Se freacă untul spumă, după care se adaugă gălbenușurile. Se topește zahărul în cafeaua concentrată. După ce s-a răcorit, se toarnă picătură cu picătură peste crema de unt, amestecând până când e cuprinsă toată cafeaua.

1227 Cremă pentru pesmeți

150 g ciocolată de menaj, 50 g unt, 1 dl frișcă nebătută

Se moaie într-o cratiță mică la foc foarte slab ciocolata de menaj cu untul, amestecând bine. Se dă la o parte. Se adaugă frișca nebătută sau, în lipsă, 1 dl de lapte fiert și bine scăzut. Se freacă mult, până când crema devine foarte spumoasă. Se folosește ca umplutură pentru cornete, fursecuri și orice fel de pesmeți.

1228 Cremă de cozonac

300 g cozonac, cafea sau cacao, sau marmeladă. Siropul: *½ pahar apă, 100 g zahăr, rom după gust*

Se moaie o felie de cozonac uscat cu câteva linguri de sirop făcut din apă și zahăr. Se freacă bine, adăugând rom și sirop cât se cere, până se face ca o cremă potrivit de groasă. Se adaugă după gust puțină cacao sau esență de cafea, sau 2–3 linguri de marmeladă. La fel se poate face crema din pișcoturi uscate sau chiar din tortul pe care vrem să-l umplem cu cremă. Pentru aceasta se taie tortul în trei felii transversale, cea din mijloc ceva mai subțire. Felia se scoate, se moaie cu sirop și se procedează în continuare ca mai sus.

1229 Cremă din biscuiți*

Aceleași cantități ca mai sus, înlocuind cozonacul cu biscuiți din comerț

Se face ca și *crema de cozonac* de mai sus.

1230 Cremă de nuci

400 g nuci, 2 dl lapte, 100 g zahăr, 1 lingură rom, 2 gălbenușuri, un praf sare, zahăr vanilat

Se opăresc nucile măcinate cu laptele îndulcit cu zahăr. Se amestecă, adăugând puțin rom, vanilie și când s-a mai răcorit gălbenușurile. Se freacă bine crema până devine spumoasă.

1231 Cremă de alune

250 g frișcă, 2 gălbenușuri, 150 g zahăr pudră, 150 g alune pisate

Se bate frișca și se amestecă ușor cu gălbenușurile frecate cu zahăr pudră. Se adaugă alunele prăjite și pisate mărunt.

1232 Cremă pralinată (cu alune)

Aceleași cantități ca pentru cremă de unt; *în plus 1 lingură rom, 200 g zahăr, 200 g alune curățate*

Se pregătește o *cremă de unt* (R 1217). Se pune zahărul să se topească într-o cratiță, de preferință de aluminiu. Când începe să se rumenească, se adaugă alunele și se amestecă bine împreună. Se răstoarnă alunele cu zahăr ars pe masa de aluat udată și după ce s-au răcit se sfărâmă fie în piuliță, fie cu sucitorul, chiar pe masa de aluat. Se amestecă apoi cu crema de unt și se adaugă o lingură de rom.

1233 Cremă de fructe

2 gălbenușuri, 1 lingură făină, 150 g zahăr, 2 dl lapte, 100 g unt, 150 g frișcă bătută, 150 g fructe zaharisite

Se freacă gălbenușurile cu zahărul și făina, după care se toarnă laptele cald. Se pune cratița pe foc, amestecând întruna ca să nu se formeze cocoloașe. Când crema începe să se lege, se dă cratița deoparte. Se mai amestecă și, după ce a pierdut din fierbințeală fără să se răcească de tot, se adaugă untul tăiat în bucăți mici. Se amestecă din nou și când crema s-a răcit de tot se adaugă frișca bătută și fructele zaharisite (sau din dulceață), tăiate mărunt.

1234 Cremă de castane

400 g castane, 200 g unt, rom după gust. Siropul: *300 g zahăr, 1 ceașcă apă*

Se curăță castanele de coajă și de pieliță (v. *budincă de castane*, R 979). Se fierb în apă până se moaie. Se scurg. Se trec prin mașină, apoi prin sită și se adaugă un sirop bine legat. Se pune pasta de castane cu totul la foc și se amestecă până se mai îngroașă. Se freacă într-un castron untul spumă, se adaugă pasta de castane, punând câte puțină odată și picurând din când în când rom, după gust.

1235 Cremă de caise

2 albușuri, 1 pahar zahăr, 3 linguri marmeladă de caise

Se pun într-un căzănel albușurile, zahărul și marmelada și se bat bine (circa 20 minute) până se leagă crema și devine spumoasă.

1236 Cremă de lămâie

100 g zahăr cubic, 1 lămâie, 4 ouă

Se freacă bucățile de zahăr de coaja de lămâie spălată și ștearsă, apoi se pisează și se freacă 4 gălbenușuri cu zahărul până se fac ca o cremă. Se adaugă zeama de la jumătate de lămâie, se mai freacă la foc foarte slab și se adaugă, amestecând ușor, cele 4 albușuri bătute spumă.

1237 Glazură de zahăr*

500 g zahăr, 1 lingură glucoză, rom sau vanilie

Se pune într-un căzănel zahărul cu apă rece cât să-l cuprindă. Se ține la foc foarte slab, amestecând ușor, până s-a topit zahărul. Se adaugă glucoza, se dă căzănelul la foc bun și se lasă să fiarbă fără să mai amestecăm cu lingura. Avem grijă, când fierbe siropul, să ștergem marginile vasului cu o cârpă curată muiată în apă rece. Procedăm astfel pentru a dizolva broboanele de zahăr care se lipesc de pereții căzănelului în timpul fiertului și care, uscându-se, cad înăuntru și fac să se zahariească siropul. Acesta este destul de legat atunci când, luând o picătură de sirop între degete, îl simțim ca un clei gros. Se dă la o parte și se stropește

siropul cu câteva picături de apă, ca să nu prindă pojghiță deasupra. Se toarnă într-o tavă smălțuită, se lasă să se răcească cât putem ține degetul și se amestecă cu o vergea de lemn, adunând siropul din margine spre mijloc și frecând mereu, până se albește. Glazura astfel obținută se poate păstra multă vreme într-un borcan.

Pentru întrebuințare. Se pune cantitatea de glazură necesară într-o cratiță mică la foc foarte slab, ca să se topească și să se încălzească atât cât să putem ține mâna pe cratiță. Se adaugă puțin rom sau vanilie, după gustul ce vrem să-l dăm. Se poate lăsa glazura albă la culoare sau se adaugă câteva picături de carmin pentru a o colora în roz, sau o facem verde, de culoarea fisticului. (Atragem atenția să se pună foarte puțină culoare, prăjiturile prea colorate nu sunt aspectuoase.) Glazura topită și potrivită de gust și culoare se amestecă ușor, de 2–3 ori, cu o furculiță și se toarnă toată deodată peste tortul pe care vrem să-l glasăm, întinzând-o repede cu un cuțit lung. Glazura trebuie să aibă o temperatură potrivită, să fie aproape rece, dar nu de tot. Dacă este prea caldă, când se usucă capătă o culoare mată, iar dacă este prea rece nu se poate întinde.

Pentru ca tortul să fie și mai lucios, înainte de a fi glasat se îmbibă deasupra cu un sirop oarecare sau se unge cu o marmeladă subțire de caise.

Prăjiturile mici se iau de margini cu două degete, se introduc pe jumătate în glazură, ajutându-ne, când le scoatem, de o furculiță specială cu trei dinți și așezându-le la rând pe o tablă curată.

1238 Glazură albă de albuș

1 albuș, 4 linguri zahăr pudră, zeamă de lămâie

Se freacă albușul cu o lingură curată de lemn (nu se bate cu telul) și se adaugă încet zahărul pudră. Se freacă viguros până se face o pastă uniformă, potrivit de groasă. Se adaugă câteva picături de lămâie. Se întrebuințează la glasat torturi și la decorații. În acest din urmă caz, se adaugă ceva mai mult zahăr. Se umple un cornet de hârtie pe trei sferturi, se taie o deschizătură foarte mică la vârf și se plimbă cornetul deasupra tortului, strângându-l ușor cu mâna, ca să iasă un fir egal de glazură. Se descriu diferite linii sau figuri.

1239 Glazură de ciocolată (fără foc)

100 g ciocolată, 100 g zahăr, 2 linguri apă rece

Se pune într-o cratiță mică ciocolata tăiată mărunt cu o lingură de apă și se ține la cald în alt vas cu apă clocotită până se topește. Se amestecă, folosind lingura, până devine ca o cremă. Separat se freacă într-un castron zahăr pudră cu două linguri de apă rece. Se freacă mult și viguros, până se face ca un șerbet. Se amestecă zahărul frecat cu ciocolata topită. Se pune cu totul într-un vas cu apă clocotită, dar nu pe foc.

Când glazura este destul de moale, se toarnă dintr-o dată peste tort (nu se pune câte puțin cu lingura, deoarece nu ar ieși suprafața egală) și se întinde repede cu un cuțit.

1240 Glazură de ciocolată(*)

150 g glazură de zahăr, 150 g ciocolată sau 2 linguri cacao

Se pune ciocolata tăiată mărunt cu 2 linguri de apă caldă într-o cratiță, la foc foarte slab. Se amestecă fără să lăsăm să fiarbă, până se face ca o cremă. Se adaugă glazura de zahăr pregătită din timp, se amestecă împreună și se procedează apoi cum am arătat mai sus. Ciocolata poate fi înlocuită cu cacao, care se freacă bine în glazura de zahăr când aceasta este muiată pe foc, înainte de întrebuințare (R 1237).

1241 Glazură de ciocolată cu unt

100 g ciocolată, 150 g zahăr (sau 50 g cacao și 200 g zahăr), 1 dl lapte, unt (cât o nucă)

Se pune într-un vas, la foc foarte slab, amestecând întruna, ciocolata tăiată bucăți mici cu zahărul și ceva mai puțin decât 1 dl lapte. După ce s-a topit, se pune la foc mai bun și se lasă compoziția să dea câteva clocote. Când glazura este destul de legată se adaugă unt cât o nucă. Se mai freacă puțin, cât să se amestece și untul, și se toarnă caldă peste tort.

1242 Glazură de cafea (fără foc)*

400 g zahăr, 4 linguri cafea concentrată

Se freacă bine zahărul pudră cu cafeaua până se face ca un șerbet. Se pune cu totul într-un vas cu apă fierbinte, amestecând mereu, și după ce s-a încălzit puțin se toarnă peste tort. Atâta timp cât glazura nu este încă uscată, nu trebuie să se țină tortul în curent, deoarece glazura va face ape și își va pierde din luciu.

1243 Glazură de cafea*

150 g glazură de zahăr, 2 linguri cafea concentrată

Se pregătește o *glazura de zahăr* (R 1237). Când se moaie pe foc slab pentru a fi întrebuințată, se adaugă o lingură sau două de cafea foarte concentrată. Se freacă puțin compoziția și se folosește pentru glasat.

1244 Glazură de zahăr ars (1)*

50 g zahăr, 2 linguri apă, 100 g glazură de zahăr

Se arde într-o cratiță zahărul, se stinge cu 2 linguri de apă fierbinte și se amestecă cu *glazura de zahăr* (R 1237) atunci când aceasta este muiată pe foc slab, înainte de întrebuințare.

1245 Glazură de zahăr ars (2)*

5 linguri zahăr tos sau pudră

Se pune zahărul într-o crăticioară, de preferință de aluminiu, pe foc bun, amestecând până începe să se topească și apoi să se rumenească, fără a se înnegri. Se toarnă foarte fierbinte pe tort, întinzând glazura iute cu un cuțit, de asemenea fierbinte.

1246 Glazură de rom*

150 g glazură de zahăr, 2 linguri rom

Se face o *glazură de zahăr* albă (R 1237) la care se adaugă romul, pus câte puțin o dată și amestecând mereu.

1247 Glazură de marmeladă*

Marmeladă (sau dulceață) de caise sau alte fructe, apă

Se trece dulceața sau marmelada printr-o sită fină, se adaugă foarte puțină apă și se pune la foc amestecând bine, până se leagă. Se întinde caldă pe tort cu un cuțit. După ce s-a uscat se poate întinde peste această glazură o alta, de zahăr sau de rom.

1248 Glazură din șerbet*

Orice șerbet poate servi ca glazură. Se moaie cantitatea necesară pentru glasat într-o cratiță mică, așezată în alt vas cu apă la foc, astfel încât să nu fiarbă. Dacă glazura pare prea legată, se adaugă puțină apă. Se întrebuințează caldă pentru glasat torturi sau orice prăjitură.

1249 Glazură marmorată*

Se îmbracă tortul cu o *glazură de zahăr* albă (R 1237). Avem pregătită la îndemână o *glazură de ciocolată* (R 1240) sau oricare alta, de culoare închisă. Înainte ca prima să se fi uscat, facem cu glazura de culoare închisă, pe care am pus-o într-un cornet de hârtie, dungi subțiri, paralele, cam la 2–3 cm distanță unele de altele. Cu vârful unui cuțit tragem alte dungi, perpendiculare pe cele dintâi, la 4 cm distanță unele de altele, astfel încât cuțitul abia să intre în glazură. Între acestea din urmă tragem alte dungi care să pornească în sens opus celor din urmă. Vârful cuțitului amestecă ușor culoarea liniilor închise, pe fondul alb, producând un efect marmorat.

1250 Cuvertură de ciocolată pentru pesmeți și bomboane

Se cumpără o ciocolată specială pentru glasat. Se taie bucăți, se pune să se topească într-o cratiță mică, pusă într-alt vas cu apă abia caldă, ferind să intre vreo picătură de apă, care ar face-o imediat să se zahariseasică. Se amestecă ușor, continuu, se dă la o parte și se întrebuințează numai după ce s-a răcorit. Dacă se întrebuințează prea caldă, ciocolata

are un ton mat după ce s-a întărit. Dacă ciocolata ni se pare prea groasă, se mai poate subția cu câteva picături de unt de cacao.
În această ciocolată topită, dar aproape rece, se introduc dulciurile pe care vrem să le glasăm: caramele de ciocolată, bucățele de nuga, coajă zaharisită de portocală, castane zaharisite etc., precum și pesmeți, cornete etc., folosindu-ne de o furculiță specială, dreaptă și cu trei dinți. Bomboanele sau pesmeții glasați se așază la rând pe foi de hârtie albă și se pun la rece. După ce s-a întărit cuvertura, se desprind ușor de pe hârtie.

Creme, jeleuri

1251 Cremă la cești

1 l lapte, 4 ouă, 200 g zahăr, 1 baton vanilie sau zahăr vanilat

Cremă de vanilie. Se pune laptele să fiarbă cu vanilia și zahărul. Se bat într-un castron ouăle întregi, peste care se toarnă încet laptele cu zahăr. Se strecoară. Se așază cești pentru umplut într-o tavă destul de încăpătoare, ca să circule apa printre ele. Se umplu cu o lingură cești cât mai mult, deoarece crema scade la fiert. Se toarnă apoi apa clocotită în tavă cu grijă, ca să nu intre apă și în cești. Se dă la cuptor. Focul trebuie să fie potrivit, astfel încât apa, deși foarte fierbinte, să nu fiarbă în clocote mari. În cești de mărime obișnuită, crema se ține la cuptor cam 40 de minute. Când cești sunt mai mici, se ține ceva mai puțin. Se încearcă dacă este gata crema scoțând o ceașcă din apă și aplecând-o puțin într-o parte. Crema trebuie să se țină, fără să fie prea întărită. Se scot cești din cuptor împreună cu tava și se lasă să se răcească, ținându-le încă 10 minute în apă. Se scot din apă, se șterg cu un șervet și se dau la rece. Se servește crema la cești cu frișcă bătută sau cu biscuiți.
Cremă de zahăr ars. Se pune să se ardă jumătate din cantitatea de zahăr într-o cratiță. Se stinge cu 2 linguri de apă fierbinte și se amestecă cu laptele și restul de zahăr. Se continuă ca mai sus.
Cremă de cafea. Se adaugă în lapte, după ce acesta a fiert, trei linguri de cafea concentrată, micșorând corespunzător, de la început, cantitatea de lapte. Se procedează în continuare ca la crema de vanilie.
Cremă de ciocolată. Se moaie într-o cratiță 100 g de ciocolată tăiată bucăți (sau 50 g cacao) cu 2–3 linguri de apă, la foc foarte slab. Se freacă până se face ca o cremă. Se adaugă puțin câte puțin laptele cu zahăr și se amestecă apoi cu ouăle. Se continuă ca la crema de vanilie.

1252 Cremă caramel (Cremă de vanilie caramelizată)

½ l lapte, 4 linguri zahăr, 4 ouă, 1 baton vanilie, 5 linguri zahăr pentru îmbrăcat forma

Se pune într-o cratiță laptele cu vanilia și zahărul. Se ține la început la foc foarte slab, până se topește zahărul, se pune apoi pe foc bun și se lasă să dea în clocot. Se bat într-un castron ouăle atât cât să se amestece bine albușul cu gălbenușul. Peste acestea se toarnă încet, amestecând mereu, laptele cu zahărul. Se pun 3 linguri de zahăr într-o formă de tablă cu gaură la mijloc și cu pereții drepți sau, în lipsa formei, într-o oală cu mărimea potrivită pentru cantitatea de mai sus. Se ține forma pe foc bun până se arde zahărul fără să se înnegrească, deoarece ar da un gust amar cremei. Se apleacă forma pe toate părțile pentru ca pereții să se acopere cu zahăr ars până la înălțimea la care va ajunge crema. Se strecoară compoziția pregătită înainte și se toarnă în forma îmbrăcată cu zahăr ars. Se acoperă și se așază forma într-un vas cu apă clocotită. Se dă la cuptor, se ține să fiarbă crema la foc mic 45 de minute. Se încearcă cu un pai; când paiul iese curat, se poate da crema la o parte. Se lasă să se răcească în vasul cu apă, iar când este rece se desprinde crema de pe marginea de sus cu un cuțit și se răstoarnă pe farfurie.

1253 Cremă de zahăr ars

125 g zahăr, 3 foi gelatină, 6 linguri apă, 4 albușuri, 250 g frișcă, zahăr vaniliat

Se arde într-o cratiță zahărul până capătă o culoare potrivită, nu prea închisă. Se stinge cu 4 linguri de apă fierbinte și se lasă să mai fiarbă până scade cantitatea la jumătate. Se topesc foile de gelatină cu 2 linguri de apă clocotită și se amestecă în siropul de zahăr ars; se ține siropul cu gelatină la cald, pe foc foarte slab. Se bat spumă albușurile, se amestecă cu siropul de mai sus, cât este foarte fierbinte, se bat din nou împreună și se lasă compoziția să se răcească. După ce s-a răcit se adaugă, amestecând ușor, frișca bătută cu puțin zahăr vanilat. Se toarnă crema într-o formă udată cu apă, se lasă câteva ore la frigider și se răstoarnă, după ce s-a introdus repede forma într-un vas cu apă caldă. Se servește cu frișcă bătută și biscuiți.

1254 Cremă de cafea

4 ouă, 120 g zahăr, 2 linguri esență de cafea, 1 lingură rom, 3 foi gelatină, 2 linguri apă, 250 g frișcă

Se freacă gălbenușurile cu zahărul până se fac ca o spumă. Se adaugă esența de cafea, romul și gelatina muiată cu 2 linguri de apă fierbinte. Se pune cratița cu totul la foc foarte slab, amestecând mereu până se încălzește. Se bat albușurile spumă, se amestecă cu compoziția de mai sus, se adaugă frișca bătută. Se toarnă crema într-o formă udată cu apă și se dă la frigider. După ce a fost răsturnată (v. mai sus) se decorează cu frișcă bătută.

1255 Cremă de ciocolată (1)

200 g ciocolată, 4 foi gelatină, 300 g frișcă, zahăr vanilat după gust

Se topește ciocolata tăiată bucăți cu 2 linguri de apă. Separat se moaie gelatina cu 2–3 linguri de apă clocotită și se amestecă bine cu ciocolata. Înainte ca ciocolata să fie de tot rece, se adaugă frișca, pusă puțin câte puțin. Se udă cu apă o formă, se toarnă crema și se ține câteva ore la frigider. Se introduce repede forma într-un vas cu apă caldă, apoi se răstoarnă crema. Se garnisește cu frișcă bătută cu zahăr.

1256 Cremă de ciocolată (2)

4 batoane ciocolată, 4 ouă, 1 lingură rom, 125 g unt, 8 linguriță zahăr

Se topește ciocolata tăiată bucăți cu o lingură de apă, la foc foarte slab (să nu fiarbă). Se dă la o parte și se adaugă gălbenușurile pe rând, frecând până se amestecă bine cu ciocolata. Se adaugă romul, untul frecat spumă și la urmă albușurile bătute spumă cu 8 linguriță de zahăr. Se amestecă totul ușor, se așază crema pe farfuria sau în compotiera în care va fi servită și se ține o oră sau două la frigider. Înainte de a o servi, se pune deasupra frișcă bătută.

1257 Spumă de ciocolată (Mousse au chocolat)

1 baton ciocolată, unt (cât o nucă), 2 albușuri, 2 linguriță zahăr, 2 linguriță rom

Se pune ciocolata cu o bucățică de unt într-o cratiță mică. Se ține în gura cuptorului deschis, amestecând până se face ca o cremă. Separat se bat spumă albușurile cu zahărul. Se amestecă ușor cu ciocolata și se adaugă rom după gust. Se toarnă crema în mici coșulețe de hârtie și se servește după ce a stat o oră la rece. Păstrând proporțiile, se pot mări cantitățile.

1258 Spumă de albuș cu căpșune

2 albușuri, 1 pahar cu vârf zahăr pudră, 1 pahar cu vârf căpșune

Se pun într-un castron albușurile, zahărul pudră și căpșunele. Se bate totul cu telul cel puțin 20 de minute. La început crema se lichefiază, dar încetul cu încetul se leagă, devenind spumoasă și tare ca orice albuș când este bine bătut. Se așază într-o compotieră, se dă o oră–două la frigider. Înainte de a fi servită se așază deasupra câteva căpșune frumoase. La fel se face crema cu zmeură sau cu vișine (cărora li s-au scos sâmburii).

1259 Cremă braziliană

½ l lapte, 4 linguri zahăr, ½ baton vanilie, 2 linguri esență de cafea, 150 g ciocolată sau 1 lingură cacao, 6 ouă, 3 linguri zahăr pentru îmbrăcat forma

Se pune la fiert laptele cu zahărul și vanilia. Când a dat în clocot se dă la o parte și se adaugă cafeaua. Separat se moaie într-o cratiță mică, la foc foarte slab, ciocolata bucăți (sau cacaua) cu puțină apă. Când s-a făcut ca o cremă se amestecă încet cu laptele și cafeaua. Se bat nu prea tare ouăle întregi și se amestecă cu compoziția de mai sus. Se îmbracă o formă cu zahăr ars și se pregătește mai departe ca și *crema caramel* (R 1252).

1260 Cremă de griș

1 l lapte, 150 g zahăr, zeama de la 1 lămâie, 100 g griș; cremă de vanilie

Se pune la foc într-o cratiță apa cu zahărul și zeama de lămâie. Se lasă să fiarbă 5 minute în clocote. Se toarnă grișul în ploaie și se mai fierbe 5 minute, amestecând ca să nu aibă cocoloașe sau să se prindă pe fund. Se răstoarnă într-un castron și se bate grișul fierbinte cu telul 20 de minute, până se răcorește de tot și crește ca o spumă. Se toarnă într-o formă udată cu apă și se dă la frigider cel puțin 3–4 ore (preferabil de cu seară până a doua zi). Se desface ușor pe margine grișul cu lapte cu un cuțitaș, se răstoarnă și se servește cu *cremă de vanilie* (R 1214).

1261 Lapte de pasăre

1 l lapte, 6 ouă, 200 g zahăr, vanilie, 1 linguriță fecule (sau făină), 1 lingură rom

Se pune la foc, într-o cratiță potrivit de mare, laptele cu vanilia. Se bat într-un castron albușurile spumă, după care se adaugă 100 g de zahăr pudră, bătând din nou până se ține albușul tare. Când laptele începe să fiarbă, se face focul mai mic, astfel încât laptele abia să mai dea în clocot. Cu o lingură mare de supă, udată cu apă, se ia din albușul spumă, se netezește suprafața lăsând-o să fie puțin bombată, apoi se împinge albușul din lingură, cu ajutorul unei linguriță, în cratița cu lapte. Se formează astfel 4–5 ouă din albuș, nu mai multe, ca să aibă loc în cratiță. Se țin mai puțin de 2 minute pe o parte, se întorc pe cealaltă și se țin încă pe atâta. Se scot cu lingura cu găuri și se așază pe o sită, ca să se scurgă. Se continuă la fel până ce am fiert tot albușul. Pentru ca albușul să rămână frumos crescut, trebuie ținut seama de două lucruri: laptele să nu fiarbă în clocote mari când se pune albușul și acesta să nu se țină prea mult la foc.
Separat se freacă gălbenușurile cu 100 g zahăr și o lingură de fecule (care poate fi înlocuită cu puțină făină). Se toarnă încet laptele strecurat peste gălbenușuri, se dă totul la foc moale, amestecând, până începe să se lege. Când crema s-a răcorit, se adaugă o lingură de rom, se toarnă în castronul cu care va fi servită la masă, iar deasupra se așază ouăle de albuș.

1262 Ouă de albuș cu ciocolată

6 albușuri, 100 g zahăr. Sosul: *3 gălbenușuri, 100 g zahăr, ½ linguriță fecule (sau făină), 3 dl lapte, 150 g ciocolată sau 1 lingură cacao, migdale prăjite*

Se pregătește pe mașina de gătit o cratiță cu apă fierbinte. Se bat albușurile spumă cu 100 g zahăr. Se iau cu lingura ouă din albuș și li se dă drumul în apă, cum am arătat mai sus. Nu se fierb, ci se țin 2–3 minute la foc foarte slab, întorcându-le pe o parte și pe alta. Se scurg pe o sită. Separat se face un sos din gălbenușurile frecate cu zahăr și fecule. Se toarnă încet laptele amestecat cu ciocolata topită sau cacaua. Se ține sosul pe foc până se leagă. Se așază ouăle de albuș pe farfurie, deasupra se toarnă sosul de ciocolată și se presară migdale prăjite cu zahăr și măcinate.

1263 Insulă plutitoare (Île flotante)

450 g zahăr, 100 g migdale, 1 linguriță făină, 8 albușuri. Crema: *½ l lapte, 100 g zahăr, vanilie, 3 gălbenușuri, 1 linguriță fecule (sau făină), 2 linguri esență de cafea*

Se pun într-o tigaie la foc 100 g de zahăr. Când zahărul s-a topit se adaugă migdalele curățate; se mai ține tigaia pe foc, amestecând mereu până când migdalele s-au învelit în zahăr fără să se ardă prea tare. Se răstoarnă totul pe o marmură udă sau pe masa de aluat unsă bine cu ulei. Se pisează apoi migdalele fie în piuliță, fie cu sucitorul pe masa de aluat. Se ard 100 g de zahăr într-o formă de tablă. Separat se bat albușurile spumă, se pun treptat 250 g zahăr, se mai bate bine spuma și se adaugă migdalele pisate și o linguriță de făină. Se toarnă compoziția în forma îmbrăcată cu zahăr ars, se așază în alt vas cu apă fierbinte și se dă la cuptor să fiarbă trei sferturi de oră la foc potrivit. Se lasă să se răcorească treptat în vasul cu apă, se răstoarnă „insula" și se pune împrejur următoarea cremă: se fierbe laptele cu zahărul și vanilia. Se freacă separat gălbenușurile cu o linguriță de fecule dizolvată în puțină apă rece. Se toarnă încet laptele și 2 linguri de esență de cafea. Se amestecă totul bine pe foc, până începe să se țină compoziția pe lingură. După ce s-a răcit, se toarnă în jurul „insulei".

1264 Cremă Bibescu (de castane)

40 castane, 150 g unt, 2 linguri rom, pișcoturi, frișcă bătută. Siropul: *400 g zahăr, 1½ pahar apă, ½ baton vanilie*

Se curăță castanele (v. *budincă de castane*, R 979). Se fierb apoi cu apă cât să le cuprindă, până se moaie. Se scurg bine de apă, se trec prin mașina de tocat și pe urmă prin sită. Se face separat un sirop gros din zahăr și apă. Când este bine legat, se toarnă încet peste castane, se amestecă, apoi se pune la foc împreună cu batonul de vanilie, frecând mereu, ca să nu se prindă de fund. Se ține până se îngroașă. Se freacă unt foarte proaspăt, se amestecă cu castanele răcorite și se adaugă romul. Separat se îmbibă câteva pișcoturi cu sirop cu rom, se așază pe o farfurie, astfel încât să formeze un fund; peste acesta se va pune crema de castane, cu

cornetul special sau de hârtie, în rânduri unele peste altele, formându-se un cuib. În golul de la mijloc se așază frișcă bătută.

1265 Cremă de castane

40 castane, 2 linguri rom, 3 foi gelatină, 125 g frișcă bătută. Siropul: *300 g zahăr, 1 pahar apă*

Se curăță castanele (v. *budincă de castane*, R 979). Se fierb apoi cu apă cât să le cuprindă, până se moaie. Se scurg bine, se trec calde prin mașina de tocat și pe urmă prin sită. Se face un sirop din zahăr cu apă. Se amestecă încet cu castanele și se ține la foc până se îngroașă. Se adaugă romul și gelatina muiată cu puțină apă clocotită. Se dă la o parte și după ce s-a răcorit se adaugă frișca bătută. Se amestecă. Se udă o formă cu apă, se toarnă compoziția, se lasă 2–3 ore la frigider și se răstoarnă (v. *cremă de zahăr ars*, R 1253). Se presară deasupra ciocolată granulată, iar împrejur se pune frișcă bătută.

1266 Cremă de fragi

500 g fragi, 250 g zahăr, 6 foi gelatină, 400 g frișcă bătută

Se trec fragii prin sită și se amestecă apoi cu zahărul și cu gelatina dizolvată cu puțină apă clocotită. Se adaugă frișca, se amestecă. Se udă o formă cu apă, se toarnă crema și se dă câteva ore la frigider, apoi se răstoarnă. Se așază deasupra fragi stropiți cu rom și amestecați cu zahăr pudră.

1267 Cremă de zmeură

Se pregătește ca și *crema de fragi* de mai sus.

1268 Cremă de banane

4 banane, 2 linguri rom, 4 linguri zahăr, ½ kg frișcă bătută, 8 foi gelatină, ulei de migdale, felii de banană pentru decorat

Se dau 4 banane pe răzătoarea cu găuri mari, se stropesc cu rom, se amestecă bine cu zahărul. Se bate frișca, se adaugă gelatina (dizolvată în apă fierbinte și trecută printr-un tifon) și bananele. Se amestecă totul ușor, se toarnă într-o formă unsă cu ulei de migdale și se dă la frigider. După ce s-a răsturnat, se decorează deasupra cu felii de banană.

1269 Cremă de caise

500 g caise, 4 foi gelatină, 250 g zahăr pudră, 400 g frișcă bătută

Se spală caisele bine coapte. Se scurg de apă și li se scot sâmburii. Se trec prin sită. Se sparg 6 sâmburi, se opăresc ca să se ia pielița și se pisează în piulița de piatră cu o lingură de lapte. Se moaie gelatina cu apă fierbinte. Se amestecă piureul de caise cu sâmburii pisați, gelatina topită

și zahărul pudră, adăugând la urmă frișca bătută. Se udă o formă cu apă, se toarnă crema și se dă câteva ore la frigider. Cu puțin înainte de a fi servită se răstoarnă (v. *cremă de zahăr ars*, R 1253).

1270 Cremă de fistic

100 g fistic, 1–2 linguri lapte, 5 linguri zahăr, 2 linguri rom, 6 foi gelatină, ½ kg frișcă, unt de migdale

Se opărește și se curăță fisticul. Se pisează în piulița de piatră cu o lingură sau două de lapte. Se trece prin sită, se amestecă cu zahărul, romul și gelatina muiată cu apă fierbinte și trecută printr-un tifon. Se bate frișca, se amestecă totul împreună și se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt de migdale. Se lasă câteva ore în frigider, apoi se răstoarnă.

1271 Cremă cu fructe zaharisite

75 g fructe zaharisite, 1–2 linguri rom, 4 gălbenușuri, 100 g zahăr pudră, 100 g migdale, 120 g unt, 2 linguri lapte, pișcoturi, sirop amestecat cu rom, frișcă bătută cu zahăr

Se taie mărunt fructele zaharisite (în lipsă, se pot folosi și diferite fructe din dulceață, scurse bine de zeamă). Se stropesc cu rom și se lasă să stea ½ oră. Se freacă gălbenușurile cu zahărul pudră până se fac ca o cremă. Se adaugă migdalele curățate și măcinate, untul muiat la foc foarte slab fără să fie topit, laptele și apoi fructele. Se amestecă totul bine. Se tapetează fundul și pereții unei forme cu pișcoturi muiate bine de tot cu sirop amestecat cu rom, se toarnă compoziția și se dă la rece. După ce se răstoarnă, se pune împrejur, dacă dorim, frișcă bătută cu zahăr.

1272 Bavareză de vanilie

½ l lapte, 6 ouă, 200 g zahăr, 6 foi gelatină, 1 linguriță fecule, 1 baton vanilie, 350 g frișcă bătută, 1 lingură fructe zaharisite (facultativ), frișcă bătută cu zahăr vanilat

Se pun într-o cratiță smălțuită: laptele, ouăle, zahărul, vanilia, gelatina spălată în apă rece și o linguriță de fecule, dizolvată cu puțină apă rece. Se bat puțin cu furculița, apoi se amestecă mereu cu lingura, până începe compoziția să fiarbă. Se ține pe foc potrivit, având grijă să nu se taie. Se amestecă mereu, iar când începe să se prindă pe lingură se dă la o parte, se strecoară într-un castron și se mai vântură de câteva ori, ca să nu prindă pieliță deasupra. Când s-a răcorit, se amestecă ușor cu frișca bătută fără zahăr. Se toarnă crema într-o formă cu gaură la mijloc, udată cu apă. Se dă la frigider câteva ore. Se răstoarnă și se umple golul din mijloc cu frișcă bătută cu zahăr vanilat. În compoziție se pot pune fructe zaharisite tăiate mărunt, stropite cu rom și ținute astfel ½ oră.

1273 Bavareză de alune

Aceleași cantități ca mai sus, în plus 150 g alune prăjite

Se face la fel ca mai sus. Se adaugă în compoziție alunele prăjite, curățate de pieliță (în acest scop, se freacă după ce au fost prăjite cu un șervet aspru) și sfărâmate.

1274 Bavareză de zahăr ars

½ l lapte, 250 g zahăr, 6 ouă, 6 foi gelatină, 1 linguriță fecule, 1 baton vanilie

Se ard într-o cratiță mică 150 g de zahăr, astfel încât să nu se închidă prea tare la culoare, și se stinge zahărul ars cu două linguri de apă fierbinte. Se pun într-o cratiță smălțuită laptele, ouăle, 100 g zahăr, vanilia, 1 linguriță de fecule (sau de făină), zahărul ars și gelatina spălată cu apă rece. Se procedează apoi ca pentru *bavareză de vanilie* (R 1272).

1275 Bavareză de cafea

Aceleași cantități ca pentru bavareză de vanilie, *în plus 2 linguri esență de cafea*

Se face la fel ca *bavareza de vanilie* (R 1272), adăugând în lapte 2 linguri de esență de cafea.

1276 Bavareză de ciocolată

Aceleași cantități ca pentru bavareză de vanilie, *în plus 100 g ciocolată sau 50 g cacao*

Se moaie ciocolata sau cacaua cu 2 linguri de apă la foc foarte slab. Se amestecă puțin câte puțin cu laptele și se procedează ca pentru *bavareză de vanilie* (R 1272). Se pot adăuga în compoziție, o dată cu frișca, și bucățele cam de mărimea bobului de mazăre de ciocolată sfărâmată. După ce s-a răsturnat, crema se presară cu ciocolată granulată și se pune de jur-împrejur frișcă bătută cu zahăr.

1277 Bavareză de portocale

Coaja de la 4 portocale, 225 g zahăr, ½ l lapte, 6 ouă, 6 foi gelatină, 1 linguriță fecule, 300 g frișcă bătută, coajă de portocală zaharisită

Se aleg portocale cu coaja groasă. Se spală și se șterg ușor cu o cârpă. Se iau 75 g de zahăr cubic și se freacă pe rând bucățile de zahăr de coaja portocalelor, până ce s-a luat toată coaja galbenă. Se fierbe laptele, se adaugă zahărul parfumat cu coajă de portocală, se acoperă și se lasă la foc foarte slab, să se topească zahărul. Se bat ouăle întregi cu 150 g de zahăr. Se adaugă gelatina muiată în puțină apă fierbinte și o linguriță de fecule. Se toarnă laptele cu încetul și se procedează apoi ca pentru

bavareză de vanilie (R 1272). Se adaugă o dată cu frișca bătută coajă de portocală zaharisită, tăiată mărunt și stropită cu puțin lichior de portocale. (Miezul portocalelor nu se întrebuințează la bavareză.)

1278 Șarlotă rusească

Aceleași cantități ca la bavareză de vanilie, *în plus 300 g pișcoturi*

Se îmbracă o formă cu pereții drepți cu pișcoturi. Pentru tapetat fundul, se taie pișcoturile în formă de triunghi, așezând vârful triunghiurilor în mijlocul formei. Se îndreaptă atât marginile, cât și capetele celorlalte pișcoturi și se așază unele lângă altele, astfel încât să îmbrace perfect pereții interiori ai formei. Se toarnă la mijloc o compoziție de *bavareză* după gust, micșorând puțin cantitatea de gelatină (în loc de 6 foi se pun numai 5). Se dă forma la rece câteva ore. Înainte de a servi se răstoarnă.

1279 Șarlotă de ciocolată

200 g ciocolată, 125 g unt, 80 g zahăr pudră, 3 ouă, 125 g frișcă bătută, 300 g pișcoturi

Se moaie ciocolata cu puțină apă într-o cratiță, la foc foarte slab. Se adaugă untul, zahărul pudră și gălbenușurile. Se freacă totul bine pe același foc slab, având grijă să nu fiarbă. Se dă la o parte și când crema s-a răcorit se adaugă albușurile spumă și la urmă frișca bătută. Între timp, pregătim o formă cu pereții drepți. Se pune pe fund un rond de hârtie albă și se îmbracă forma cu pișcoturi ca mai sus. Se toarnă crema, deasupra se pune un capac de pișcoturi și se ține la frigider câteva ore. Se răstoarnă, se servește cu sos de vanilie.

1280 Șarlotă de ciocolată pralinată

Aceleași cantități ca mai sus. Pentru praline: *100 g zahăr, 100 g migdale*

Se face la fel ca *șarlota de ciocolată* de mai sus, adăugând în compoziție praline pisate. *Pralinele*: se topește zahărul într-o tigaie, la foc bun. Când începe să se rumenească, se adaugă migdalele; se ține cratița pe foc, amestecând mereu, până când migdalele s-au învelit în zahăr fără ca acesta să se ardă prea tare. Se toarnă pe masa de aluat, unsă cu ulei de migdale sau chiar cu ulei de gătit. După ce s-au răcorit, se pisează pralinele fie în piuliță, fie cu sucitorul pe masa de aluat.

1281 Blanc-manger de migdale

200 g migdale dulci, 10 g migdale amare, ½ l lapte, 4 dl apă, 8 foi gelatină, 120 g zahăr, 1 linguriță apă de flori

Se curăță migdalele dulci și cele amare, se pisează mărunt într-o piuliță de piatră și se opăresc cu laptele. Se lasă să stea acoperite așa vreun sfert de oră; se trec printr-un șervet, storcând, ca să iasă tot sucul. Se

moaie într-o cratiță, cu 4 dl de apă, foile de gelatină și zahărul. Se amestecă la foc foarte slab cu lingura până când totul s-a topit. Se lasă să se răcorească, se adaugă laptele de migdale și apa de flori. Se vântură cu lingura ca să se amestece bine totul. Se toarnă compoziția într-o formă de tablă, se dă la frigider 2 ore. Se răstoarnă băgând forma o clipă în apă fierbinte. Se servește simplu sau cu un sos de vanilie (sos de ciocolată) turnat deasupra.

1282 Blanc-manger de ciocolată

4 batoane ciocolată, 2 linguri apă, 1 l lapte, 120 g zahăr, 8 foi gelatină

Se topesc batoanele de ciocolată cu 2 linguri de apă, frecând până se fac ca o cremă. Se amestecă încetul cu încetul cu laptele, în care se adaugă zahărul. Se ține compoziția la cald, amestecând din când în când până se topește zahărul. Se moaie în apă fierbinte foile de gelatină, se amestecă încetul cu încetul cu laptele, se vântură cu lingura până se răcorește, se toarnă în formă, se dă la frigider. Când vrem să răsturnăm blanc-manger-ul, se vâră o clipă forma în apă fierbinte.

1283 Blanc-manger în două culori

1 l lapte, ½ baton vanilie, 120 g zahăr, 8 foi gelatină, 2 batoane ciocolată sau 1 lingură cacao

Se pune laptele pe foc cu jumătate baton de vanilie, zahărul și foile de gelatină muiate cu puțină apă fierbinte. Când zahărul s-a topit, se vântură puțin ca să se mai răcorească, apoi se împarte compoziția exact în două. Jumătate se toarnă în forma de tablă, punând-o la frigider ca să se prindă. Cealaltă se ține la foc foarte slab, adăugând, după gust, 2 batoane de ciocolată topită cu apă sau o lingură de cacao dizolvată în apă cu puțin zahăr, sau câteva picături de carmin care s-o coloreze în roșu. Când compoziția din formă a început să se prindă, se toarnă deasupra cealaltă jumătate, bine răcorită. Se dă iarăși la frigider, lăsând-o până se întărește de tot. Se răstoarnă blanc-manger-ul ca mai sus.

1284 Blanc-manger pestriț

1 l lapte, 120 g zahăr, 8 foi gelatină, ciocolată sau cacao, jeleu de vin

Se pregătește compoziția ca mai sus, din lapte, zahăr și foi de gelatină. Se împarte egal în trei farfurii. Prima se lasă albă, următoarea se colorează în roz cu o picătură de carmin, iar în ultima se pune puțină cacao sau ciocolată topită cu apă. Se dau apoi să se întărească toate trei la frigider. Între timp se face un *jeleu de vin* (R 1285). Când compoziția din cele trei farfurii e tare, se taie fiecare în cuburi mici cu latura de 1 cm și se pun amestecate în forma de tablă. Deasupra se toarnă compoziția de jeleu de vin răcorită, scuturând ușor forma, ca să nu rămână goluri înăuntru. Se dă la frigider, se răstoarnă după ce s-a întărit.

1285 Jeleu de vin*

1 l vin alb, 250 g zahăr, 10 foi gelatină

Se pune vinul cu zahărul într-o cratiță la foc foarte slab și se ține până se topește zahărul. Se adaugă gelatina topită cu puțină apă fierbinte. Se pune cratița la foc mai iute și când începe să clocotească se dă la o parte. Se strecoară printr-un șervet, se toarnă în formă și se lasă la rece să se întărească. Când se răstoarnă se introduce o clipă forma în apă fierbinte.

1286 Jeleu de portocale*

½ l vin alb, 250 g zahăr, zeama și coaja de la 2 portocale mijlocii, 8 foi gelatină, 1 portocală pentru garnitură

Se pune să se topească zahărul cu ½ l de vin alb într-o cratiță. Se adaugă zeama de portocale, puțină coajă de portocală și gelatina muiată cu 2–3 linguri de apă fierbinte. Se acoperă cratița și se ține un sfert de oră la foc foarte slab. Se strecoară compoziția printr-un șervet. Se toarnă într-o formă un strat de grosimea degetului și se dă la frigider să se prindă. Se așază apoi un rând de felii de portocale, se toarnă restul de zeamă și se dă iar la frigider. Se răstoarnă și împrejur se pun felii de portocală.

1287 Jeleu de fragi*

1,3 l apă, 400 g zahăr, 400 g fragi, 8 foi gelatină, ½ lămâie

Se face un sirop potrivit de legat dintr-un litru de apă și 400 g zahăr. Se aleg fragii, se spală și se scurg bine într-o sită. Se toarnă peste ei siropul fierbinte, dar nu clocotit. Se acoperă vasul și se lasă așa o oră. Se moaie 8 foi de gelatină cu 3 dl de apă caldă și zeama de la o jumătate de lămâie. Se strecoară fragii, se amestecă siropul parfumat cu fragi cu gelatina, se toarnă în formă și se dă la frigider. Dacă vrem să punem în jeleu fragi sau căpșune întregi, se mărește de la început cantitatea de zahăr și numărul foilor de gelatină.

1288 Jeleu de coacăze cu zmeură

9 dl apă, 500 g zahăr, 350 g coacăze albe, 8 foi gelatină, 2 albușuri, zmeură

Se face un sirop potrivit de legat din 3 dl de apă și 300 g zahăr. Se curăță 350 g de coacăze albe și se pun în siropul fierbinte. Se lasă să fiarbă câteva minute pe foc. Se dă deoparte și după ce s-a răcorit se trece siropul de coacăze printr-un șervet și se lasă să se limpezească. Se moaie 8 foi de gelatină cu 6 dl de apă, 200 g zahăr și două albușuri. Se lasă la limpezit pe foc foarte slab, se strecoară și se amestecă cu siropul de coacăze. Se toarnă compoziția într-un strat de 2–3 cm grosime, se lasă puțin să se întărească, se așază un rând de zmeură, se toarnă alt strat de

compoziție ș.a.m.d., până se termină zmeura. Se dă jeleul la rece. Când dorim să-l răsturnăm, se moaie o clipă forma în apă caldă.

1289 Jeleu de punci*

½ l apă, 200 g zahăr, 8 foi gelatină, zeama de la 2 lămâi, coaja de la ½ lămâie, ½ dl rom

Se pune să se topească într-o cratiță zahărul cu jumătate litru de apă. Se adaugă gelatina muiată cu puțină apă fierbinte și zeama și coaja de lămâie. Se acoperă și se ține compoziția un sfert de oră la foc foarte slab. Se strecoară printr-un șervet și după ce s-a răcorit se adaugă ½ dl de rom. Se toarnă într-o formă, păstrând puțin jeleu care se colorează în roșu cu o picătură de carmin. Se dă la rece. Se răstoarnă forma și împrejur se așază bucățele de jeleu roșu.

1290 Jeleu cu fructe

½ l apă, 200 g zahăr, zeama de la ½ lămâie, 8 foi gelatină, 2 albușuri, 2 dl vin spumos, 1 farfurie fructe crude și zaharisite

Se pun într-o cratiță ½ l de apă, zahărul, zeama de lămâie, foile de gelatină și albușurile. Se așază cratița pe foc, bătând conținutul cu o furculiță până dă în primul clocot. Se trece printr-un șervet, se lasă lichidul să se limpezească și, dacă e nevoie, se mai trece o dată. După ce s-a răcit, se adaugă 2 dl de vin spumos sau alt vin bun. Între timp se pregătesc fructele: se taie o pară și un măr în bucăți de mărimea alunei, se combină cu cireșe, prune și caise zaharisite, astfel încât să avem, cu totul, o farfurie adâncă de fructe. Se toarnă într-o formă un strat de jeleu de un deget grosime. Se pune un rând de fructe amestecate, se toarnă jeleu ș.a.m.d., până se umple forma. Dacă mai rămâne jeleu, se colorează cu puțin carmin și, după ce se întărește, se taie bucăți care vor servi ca garnitură. Se dă forma la frigider, se răstoarnă după două ore.

1291 Jeleu cu marmeladă*

1 kg fragi sau căpșune, 200 g zahăr, 12 foi gelatină

Se trec prin sită fragii sau căpșunele, acestea din urmă spălate și bine scurse pe o sită. Se adaugă zahărul și se amestecă. Se moaie foile de gelatină cu un pahar de apă călduță. După ce s-au răcorit, se amestecă bine cu marmelada. Se pune jeleul într-o formă, se dă la frigider.
La fel se poate face din caise bine coapte sau din piure de mere. Merele se taie sferturi și se fierb scăzut înainte de a fi date prin sită.

1292 Spumă de mere*

1 kg mere, 4 foi gelatină, 150 g zahăr pudră, zeama și coaja de la ½ lămâie

Se curăță merele, se înlătură căsuța cu sâmburii și se pun să fiarbă într-o cratiță cu atâta apă cât să le cuprindă. Se țin până scade toată apa, iar merele sunt prefăcute în piuré. Se adaugă gelatina muiată în puțină apă fierbinte, zahărul pudră, zeama și coaja rasă de lămâie. Se dă la o parte și se bate bine cu telul până crește ca o spumă. Se toarnă într-o formă și se ține câteva ore la frigider. Ca să se răstoarne se șterge forma pe dinafară cu o cârpă muiată în apă fierbinte.

1293 Spumă de vin*

1 l apă, 12 foi gelatină, 300 g zahăr, 3 dl vin de Madera

Se moaie cu 1 l de apă foile de gelatină. Se pune zahărul și după ce acesta s-a topit se adaugă vinul de Madera sau alt vin bun. Se toarnă compoziția într-un castron și se bate cu telul, răcind-o din când în când în frigider. Dacă se întărește înainte de a fi spumoasă, se pune castronul o clipă într-o cratiță cu apă fierbinte. După ce s-a răcit bine, se mai bate 10 minute până devine foarte spumoasă. Se toarnă în formă, se dă la frigider. După o oră se răstoarnă, introducând forma câteva secunde în apă caldă.

1294 Salată de fructe*

2 mere, 2 pere, 2 portocale sau 3–4 mandarine, 1 banană, 1 ceșcuță rom, zahăr și vin după gust

Se aleg mere frumoase, parfumate și cu miezul tare, pere nu prea moi, portocale zemoase și o banană coaptă, dar tare. Se taie toate în cuburi mici sau felii, se presară cu zahăr și se stropesc cu o ceșcuță de rom. Se adaugă vin alb cât să cuprindă bine fructele. Se potrivește salata de dulce după gust și se servește foarte rece. După anotimp, se poate face cu orice fructe avem la îndemână: fragi, căpșune, zmeură, vișine, caise etc.

1295 Salată de fructe cu frișcă

2 mere, 2 pere, 2 portocale, 2 banane, 2–3 felii ananas (crud sau din compot), 1 ceșcuță rom, 50 g migdale, 2 linguri fructe zaharisite, 250 g frișcă bătută

Se curăță și se taie fructele ca mai sus. Se presară cu zahăr, se stropesc cu rom și se lasă să stea o oră la rece. Se adaugă ananasul tăiat bucăți, o mână de migdale curățate și puțin sfărâmate. Separat se taie mărunt câteva fructe zaharisite, atâtea cât să avem 2 linguri pline. Se stropesc de asemenea cu rom. Cu puțin înainte de a servi se amestecă fructele crude cu cele zaharisite și cu frișca bătută cu puțin zahăr. Se așază frumos pe farfurie sau într-un castron în formă de movilă, iar deasupra se pun fructe zaharisite sau jeleu de fructe tăiat mărunt.

1296 Sos cu rom

4 gălbenușuri, 100 g zahăr, 1 linguriță fecule, 2 cești lapte, 2 linguri rom

Se freacă bine de tot gălbenușurile cu zahărul și cu o linguriță de fecule muiată cu puțină apă rece, până se albesc și se fac ca o cremă. Se toarnă laptele fierbinte puțin câte puțin, amestecând mereu la foc foarte slab, până se leagă sosul cât să acopere lingura. După ce s-a dat la o parte, se adaugă romul.

1297 Sos de vin

4 gălbenușuri, 100 g zahăr, 1 linguriță fecule, ½ l vin alb

Se freacă gălbenușurile cu zahărul și cu fecula muiată cu puțină apă rece. Se toarnă încet vinul, se ține totul la foc potrivit, amestecând, fără să lăsăm totuși să fiarbă. Când începe să se îngroașe, sosul se dă la o parte și se amestecă până se răcorește.

1298 Sos spumos de vin

3 gălbenușuri, 100 g zahăr, ¼ l vin, zeama de la ½ lămâie, 1 lingură rom sau lichior de portocale

Se freacă într-o oală mică gălbenușurile cu zahărul până se albesc. Se adaugă puțin câte puțin zeama de lămâie, amestecând mereu. Se pune oala în alt vas cu apă clocotită, la foc foarte slab, și se bate cu telul compoziția până se face spumă. Dacă nu se servește imediat, se ține sosul cald în vasul cu apă. Înainte de a-l servi se adaugă o lingură de rom sau de lichior ales după gust.

1299 Sos de vanilie

½ l lapte, 3 gălbenușuri, 100 g zahăr, 1 linguriță fecule sau făină, ½ baton vanilie

Se fierbe laptele, când clocotește se adaugă vanilia, se acoperă și se lasă să stea un sfert de oră. Se freacă gălbenușurile cu zahărul și cu o linguriță de fecule sau, în lipsă, de făină. Când volumul compoziției a crescut, se toarnă încet laptele cald, amestecând mereu; se pune sosul la foc și se ține, fără să fiarbă, până se mai îngroașă. Se servește cald sau rece.

1300 Sos de ciocolată (1)

Aceleași cantități ca pentru sos de vanilie, *în plus 100 g ciocolată*

Se moaie ciocolata cu puțină apă la foc foarte slab. Se adaugă laptele și se face în continuare la fel ca *sosul de vanilie* de mai sus.

1301 Sos de ciocolată (2)

150 g ciocolată, 1 pahar apă, 1 linguriță fecule, unt cât o nucă

Se topește într-o cratiță, la foc foarte slab, ciocolata tăiată bucăți cu apa. Separat se moaie fecula cu o lingură de apă, se amestecă apoi cu ciocolata și se lasă să fiarbă, amestecând mereu, până când sosul e potrivit de legat. Când e gata, se adaugă untul și se dă deoparte, amestecând din când în când ca să nu prindă pieliță deasupra.

1302 Sos de cacao

2 linguri cacao, ½ l lapte, 3 gălbenușuri, 150 g zahăr, ½ linguriță fecule

Se moaie cacaua cu puțin lapte. Se freacă gălbenușurile cu zahărul și fecula. Se procedează apoi la fel ca la *sosul de vanilie* (R 1299).

1303 Sos de cacao fără ou*

150 g zahăr, ½ pahar apă, 2 linguri cacao, 1 linguriță de fecule (sau făină)

Se face un sirop potrivit de legat din apă cu zahăr. Se freacă fecula cu cacaua și puțină apă rece până se desfac toate cocoloașele. Se toarnă câte puțin sirop, amestecând mereu, și se pune pe mașina de gătit să dea câteva clocote până începe sosul să se îngroașe.

1304 Sos de cafea

Aceleași cantități ca pentru sos de vanilie, *în plus 2 linguri esență de cafea*

Se face ca *sosul de vanilie* (R 1299), adăugând în lapte 2 linguri de cafea.

1305 Sos de zahăr ars

150 g zahăr, ½ ceașcă apă, 1 linguriță fecule, ½ ceașcă lapte

Se arde într-o cratiță zahărul astfel încât să nu fie prea închis la culoare și se stinge cu ½ ceașcă de apă fierbinte. Se moaie o linguriță de fecule cu puțină apă rece, se amestecă cu siropul de zahăr ars și se toarnă ½ ceașcă de lapte. Se pune totul pe foc, amestecând până începe să se îngroașe. Se dă sosul la o parte și se mai bate puțin cu o furculiță, până se răcorește.

1306 Sos de migdale

140 g migdale dulci și amare, 2 gălbenușuri, 100 g zahăr, ½ l lapte, 1 linguriță apă de flori

Se curăță și se macină 125 g de migdale dulci cu câteva migdale amare. Se freacă bine cu puțină apă rece până se fac ca o cremă albă. Se adaugă, amestecând, gălbenușurile și zahărul și se subțiază cu laptele în care s-a pus apa de flori.

1307 Sos de nuci

Se face la fel ca *sosul de migdale* de mai sus.

1308 Sos de fragi

Aceleași cantități ca pentru sos de vin, *în plus 250 g fragi*

Se face un *sos de vin* (R 1297), la care se adaugă fragii dați prin sită.

1309 Sos de zmeură

500 g zmeură, ¼ l vin alb, 4 gălbenușuri, 200 g zahăr

Se stoarce zmeura printr-o pânză, se lasă zeama să se limpezească și se amestecă cu vinul. Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se amestecă încet cu zeama de fructe și se bate cu telul la foc foarte slab, până crește compoziția ca o spumă.

1310 Sos de portocale

2 portocale, 150 g zahăr cubic, 4 gălbenușuri, 4 dl vin alb

Se freacă bucățile de zahăr de coaja portocalelor și apoi se pisează. Se freacă zahărul pisat cu gălbenușurile și se adaugă zeama de portocale strecurată și vinul alb. Se pune oala în care avem compoziția într-un alt vas cu apă clocotită și se bate cu telul, la foc foarte slab, până crește ca o spumă.

1311 Sos de mere*

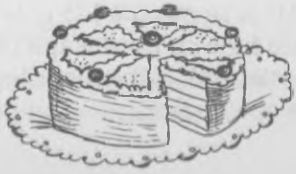
500 g mere, zahăr după gust, 1 pahar apă, 1 lingură marmeladă de caise, 1 lingură rom

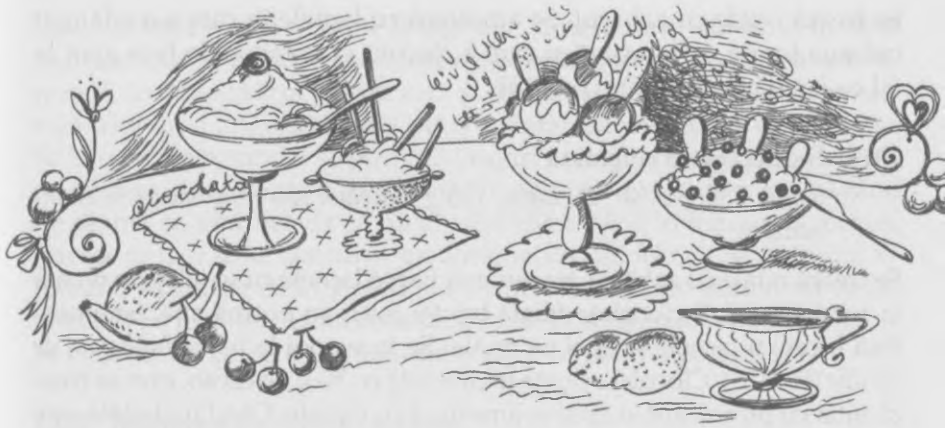
Se curăță merele și se taie felii. Se pun într-o cratiță cu zahăr și cu un pahar de apă. Se lasă să fiarbă la foc iute, amestecând ca să nu se prindă de fund. Se trec merele prin sită împreună cu o lingură bună de marmeladă de caise. Dacă sosul este prea gros, se mai adaugă puțin sirop de zahăr. Se ține la cald pe foc foarte slab și înainte de a-l servi se adaugă romul.

1312 Sos de caise*

Marmeladă de caise, sirop de zahăr și rom după gust

Se subțiază marmelada de caise cu puțin sirop de zahăr. Se trece prin sită. Se pune pe foc să dea un clocot și înainte de a servi sosul se adaugă o lingură sau două de rom.





Înghețate

1313 Înghețată de vanilie

6 ouă, 250 g zahăr, 1 linguriță fecule, ½ baton vanilie, 1 l lapte

Se freacă ouăle cu zahărul și fecula (aceasta nu se adaugă ca să îngroașe crema, ci ca s-o împiedice să se taie cât o ținem pe foc). Se pune să fiarbă laptele și când clocotește se adaugă vanilia. Se dă la o parte, se acoperă și se lasă așa un sfert de oră. Se toarnă laptele încet peste ouă, amestecând întruna. Se pune cratița cu compoziția pe foc potrivit și se amestecă până se îngroașă, astfel încât, scoțând lingura, să rămână pe ea un strat subțire de cremă. Se dă la o parte, amestecând din când în când până se răcorește. Se toarnă în formă și se îngheață, amestecând și acum din timp în timp ca să nu se formeze ace de gheață. Dacă dorim, când înghețata este aproape gata se adaugă 2–3 linguri de frișcă bătută.

1314 Înghețată de zahăr ars

6 ouă întregi sau 8 gălbenușuri, 250 g zahăr, 1 l lapte

Se freacă ouăle cu 100 g de zahăr. Se arde potrivit de rumen o parte din zahăr (150 g) și se stinge cu puțină apă fierbinte. Se amestecă apoi cu laptele cald și se face în continuare la fel ca *înghețata de vanilie* de mai sus.

1315 Înghețată de cafea

6 ouă, 250 g zahăr, 9 dl lapte, 1 dl cafea concentrată, ½ baton vanilie

Se freacă ouăle cu zahărul. Se amestecă cu laptele în care s-a adăugat cafeaua foarte concentrată și care a clocotit cu vanilia. Se face apoi la fel ca *înghețata de vanilie* (R 1313).

1316 Înghețată de ciocolată

6 ouă, 250 g zahăr, 1 l lapte, 125 g ciocolată sau 50 g cacao, ½ baton vanilie

Se freacă ouăle cu zahărul. Se pune să fiarbă laptele cu vanilia. Se moaie la foc foarte slab ciocolata tăiată bucăți mici, cu puțină apă. Se amestecă încet cu laptele și apoi cu ouăle. Se face apoi la fel ca *înghețata de vanilie* (R 1313). Ciocolata poate fi înlocuită cu 50 g de cacao, care se freacă întâi cu puțină apă și apoi se amestecă cu laptele. Când înghețata este aproape gata, se poate adăuga, o dată cu frișca bătută (v. *înghețată de vanilie*), și puțină ciocolată sfărâmată nu prea mărunt.

1317 Înghețată de ciocolată fără ou

200 g zahăr, 1 l frișcă nebătută (sau lapte), ½ baton vanilie, 200 g ciocolată

Se pun să se topească la foc foarte slab, într-o cratiță, zahărul și 1 l frișcă nebătută (sau lapte mai scăzut) în care se adaugă vanilia. Se topește, tot la foc slab, ciocolata cu puțină apă și se amestecă încetul cu încetul cu laptele. Se răcorește și se face mai departe ca *înghețata de vanilie* (R 1313).

1318 Înghețată pralinată

Aceleași cantități ca pentru înghețată de vanilie, *în plus 100 g zahăr și 100 g migdale sau nuci praline*

Se pregătește crema la fel ca pentru *înghețata de vanilie* (R 1313). Se ard rumen deschis cele 100 g zahăr, în care se adaugă migdale sau nuci. Când s-a amestecat zahărul cu migdalele, se toarnă totul pe masa de aluat udată cu apă și, după ce s-au răcit, se sfărâmă mărunt migdalele cu sucitorul, apoi se amestecă cu crema. Se toarnă în formă și se îngheață ca *înghețata de vanilie*.

1319 Înghețată napolitană

½ l lapte, ½ baton vanilie, 200 g zahăr, 8 gălbenușuri, 175 g fructe zaharisite, 3 linguri rom sau kirș, 200 g frișcă bătută, marmeladă de caise

Se face crema ca pentru *înghețata de vanilie* (R 1313), din ½ l de lapte, jumătate baton de vanilie, 200 g zahăr și 8 gălbenușuri. Se taie fructele zaharisite, alese după gust, în bucățele mici cam de 1 cm. Se toarnă peste ele niște rom bun sau kirș și se lasă să stea la rece până e crema gata.

Când aceasta e rece se pune la înghețat, amestecând din când în când înghețata, ca să nu se formeze ace de gheață. Când a început să se întărească, se adaugă fructele cu rom și frișca bătută fără zahăr. Se amestecă ușor cu o lingură, se lasă până se întărește bine toată compoziția. Se ia o formă rotundă, se pun 2–3 linguri de înghețată, apăsând-o bine cu lingura, apoi un strat foarte subțire de marmeladă de caise, băgând de seamă ca marmelada să nu ajungă chiar până în marginea formei, ceea ce ar face să se răstoarne greu înghețata din formă. Se continuă alternând straturile de înghețată și marmeladă, ultimul rând fiind de înghețată. Se închide forma ermetic, se ține la congelator cât e necesar și se răstoarnă înghețata cufundând o clipă forma în apă caldă.

1320 Înghețată de fructe cu lapte

1 pahar zahăr pudră, 1 pahar zeamă de fructe, ¾ pahar lapte crud

Se freacă foarte bine zahărul cu zeama de fructe limpezită (vișine, zmeură, fragi etc.). Când zahărul s-a topit complet, se adaugă încet laptele nefiert. Se mai freacă, se toarnă în formă și se îngheață, amestecând din când în când compoziția ca să nu se formeze ace de gheață.

1321 Înghețată de lămâie*

½ l apă, 300 g zahăr, coaja de la 1 lămâie, zeama de la 3 lămâi

Se pune într-o tingire, pe foc foarte mic, apa cu zahărul. Când zahărul s-a topit, se dă tingirea la foc iute și se lasă să fiarbă siropul 2 minute. Se pune coaja de la o lămâie, se acoperă, se dă la o parte și se lasă siropul astfel ½ oră. Se adaugă zeama de la 3 lămâi mijlocii, se strecoară compoziția printr-un tifon, se toarnă în formă și se îngheață, amestecând din când în când ca să nu se formeze ace de gheață.

1322 Înghețată de lămâie, cu lapte

Aceleași cantități ca mai sus, în plus 1 pahar frișcă sau lapte crud

Se face ca mai sus un sirop din zahăr cu apă și se fierbe 2 minute. Se adaugă coaja de la o lămâie. Se acoperă, se dă la o parte și se lasă să stea ½ oră. Se adaugă zeama de la 3 lămâi și se strecoară totul printr-un tifon. Se pune într-un castron un pahar de frișcă sau de lapte nefiert, se toarnă deasupra siropul încet, bătând mereu cu telul sau cu o furculiță. Se procedează apoi ca mai sus.

1323 Înghețată de portocale*

½ l apă, 300 g zahăr, coaja de la 1 portocală, zeama de la 2 portocale și 1 lămâie

Se face la fel ca *înghețata de lămâie* (R 1321).

1324 Înghețată de portocale, cu cremă de ou

¾ l lapte, 6 gălbenușuri, 300 g zahăr, coaja de la 1 portocală, zeama de la 2 portocale și 1 lămâie

Se face o cremă la fel ca pentru *înghețata de vanilie* (R 1313) din lapte, gălbenușuri și zahăr. Cât timp este crema fierbinte, se pune coaja de la o portocală și după ce s-a răcorit se amestecă încet cu zeama de portocale și de lămâie. Se strecoară și se procedează ca la *înghețata de lămâie* (R 1321).

1325 Înghețată de fragi(*)

500 g fragi aleși, 300 g zahăr, 3 dl apă, zeama de la 1 lămâie, 3 linguri frișcă bătută (facultativ)

Se spală fragii și se scurg bine. Se trec prin sită. Se face separat un sirop din zahăr cu apă, care se fierbe 2 minute pe foc iute. Se amestecă siropul cu fragii fără să se mai țină pe foc, iar după ce s-a răcorit se adaugă după gust zeama de la o lămâie și puțină frișcă bătută. Frișca se combină foarte bine cu aroma fructelor, dând înghețatei un gust fin. Se procedează apoi ca la *înghețata de lămâie* (R 1321).

1326 Înghețată de căpșune(*)

Se face la fel ca *înghețata de fragi* de mai sus.

1327 Înghețată de zmeură(*)

Se face la fel ca *înghețata de fragi* (R 1325).

1328 Înghețată de caise, cu cremă de ou

¾ l lapte, 6 gălbenușuri, 300 g zahăr, 500 g caise coapte

Se face o cremă la fel ca pentru *înghețata de vanilie* (R 1313) din lapte, gălbenușuri și zahăr. După ce s-a răcorit, se adaugă caisele bine coapte, trecute prin sită. Se procedează apoi ca la *înghețata de lămâie* (R 1321).

1329 Înghețată de vișine*

500 g zeamă de vișine, 300 g zahăr, 3 dl apă, zeama de la 1 lămâie

Se face un sirop din apă și zahăr, care se fierbe 2 minute. Se spală vișinele și se storc printr-un tifon. Se lasă zeama să se limpezească și se adaugă zeama de la o lămâie. Se amestecă bine cu siropul de zahăr și se procedează ca la *înghețata de lămâie* (R 1321).

1330 Înghețată de coacăze*

Se face la fel ca *înghețata de vișine* de mai sus.

1331 Înghețată de fistic

150 g fistic, 1 l lapte, 10 gălbenușuri, 250 g zahăr, verde vegetal

Se curăță și se pisează fisticul. Se pune la fiert laptele și când clocotește se adaugă fisticul pisat. Se acoperă cratița și se dă deoparte. Se freacă gălbenușurile cu zahărul, se toarnă încetul cu încetul laptele și se leagă crema pe foc ca pentru *înghețata de vanilie* (R 1313). Se adaugă câteva picături de verde vegetal (nu se pune prea mult, căci înghețata e mai plăcută la înfățișare când nu e prea verde). Se strecoară crema prin sită și după ce s-a răcorit se pune la înghețat, amestecând din când în când ca să nu se formeze ace de gheață.

1332 Înghețată de punci

350 g zahăr, 3 dl apă, ½ l vin, zeama de la 2 lămâi, 1 albuș, 2 linguri rom

Se face un sirop din zahăr cu 3 dl de apă, care se fierbe 2 minute pe foc iute. Se adaugă ½ l de vin bun și zeama de lămâie (1 dl de zeamă). Se trece totul prin sită și se dă la înghețat, amestecând din când în când. Când înghețata s-a legat bine, se deschide capacul formei și se adaugă un albuș bătut spumă și 2 linguri de rom. Se mai amestecă puțin.

1333 Café glacé

¾ l lapte, 3 dl cafea concentrată, 300 g zahăr, 300 g frișcă, ¼ baton vanilie (facultativ)

Spre deosebire de înghețata de cafea, café glacé nu este decât o cafea cu lapte obișnuită pusă să înghețe parțial și servită mult mai moale decât celelalte înghețate.

Se fac la fitru 3 dl de cafea concentrată. Se fierbe laptele în care punem, dacă dorim, puțină vanilie. Se dă la o parte. Se adaugă cafeaua și zahărul și se amestecă până se topește zahărul. După ce s-a răcit, se adaugă frișca proaspătă, nebătută. Se pune compoziția să înghețe parțial. Se servește îndată ce este gata, bine amestecată, în cești sau în pahare, punând deasupra puțină frișcă bătută cu zahăr.

1334 Parfé de cremă

Se pregătește compoziția ca pentru orice înghețată de vanilie, cafea, zahăr ars, ciocolată etc., la care se adaugă după ce s-a răcorit complet 300 g frișcă bătută. Apoi se toarnă compoziția într-o formă și se îngheață, dar nu prea mult, deoarece își pierde din aromă.

1335 Parfé de fructe

Se pregătește compoziția ca pentru orice înghețată de fructe (caise, fragi, zmeură etc.) și se amestecă cu 300 g de frișcă bătută. Se pune în formă și se îngheață ca mai sus.

Compoturi și marmelade

Compoturi*

1336 Compot de căpșune

750 g căpșune, 200 g zahăr, ½ pahar apă

Se curăță de codițe, se spală căpșunele ușor în apă și se scurg bine pe o sită. Se pune într-un vas zahărul cu apa. Se ține vasul la foc foarte slab până se topește zahărul, se iuțește apoi focul și se lasă siropul să dea câteva clocote. Se pun căpșunele, se acoperă, se face focul mic și se țin 10 minute fără să fiarbă, astfel încât să rămână întregi. Se lasă compotul să se răcorească și se dă la rece.

1337 Compot de fragi

Se face ca și *compotul de căpșune* de mai sus.

1338 Compot de zmeură

Se face ca și *compotul de căpșune* (R 1336).

1339 Compot de vișine

1 kg vișine, 200 g zahăr, 1 pahar apă, 1 dl vin alb (facultativ)

Se curăță de codițe și se spală vișinele. Se pune într-un vas zahărul cu apa și vinul (facultativ). După ce s-a topit zahărul, se adaugă vișinele și se lasă să fiarbă 10 minute în clocote mici.

1340 Compot de cireșe

Se face ca și *compotul de vișine* de mai sus. Se pune în sirop la fiert și puțină vanilie.

1341 Compot de caise verzi

500 g caise verzi, 200 g zahăr, 1½ pahar apă

Se aleg caise verzi la care nu s-a format încă sâmburele lemnos. Se înțeapă cu un ac gros în lungime, astfel încât să fie străpunse dintr-un capăt în celălalt. Se pun în apă clocotită, să dea un singur clocot, apoi se limpezesc în apă rece în care s-a pus puțină zeamă de lămâie sau o lingură de oțet. Se scurg. Se pune într-un vas, la foc, zahărul cu apa. Când siropul dă în clocot se pun caisele și se lasă să fiarbă vreun sfert de oră în clocote mici, până sunt gata. Se dă compotul la rece.

1342 Compot de caise coapte

750 g caise, 175 g zahăr, 1½ pahar apă

Se aleg caise nu prea mari, potrivit de coapte, frumoase și nepătate. Se rup în două și li se scoate sâmburele. Se pune să fiarbă zahărul cu apa. Când începe siropul să clocotească, se pun caisele și se lasă să fiarbă 10 minute la foc foarte mic, astfel încât să se moaie fără să se sfărâme.

1343 Compot de agrișe

500 g agrișe, 250 g zahăr, 1 pahar apă, vanilie

Se aleg agrișe nu prea coapte. Se ciupesc codița și floarea uscată din vârf și se spală. Se pun în apă clocotită să dea un singur clocot, se limpezesc în apă rece în care s-a adăugat puțin oțet sau zeamă de lămâie. Se scurg. Se face siropul din zahăr, apă și vanilie, se pun agrișele să fiarbă câteva minute, se scot cu lingura cu găuri și se așază în compotieră. Siropul se lasă să mai fiarbă până scade la jumătate, după care se toarnă deasupra. Se servește compotul rece.

1344 Compot de piersici

Aceleași cantități ca pentru compotul de caise coapte

Se curăță piersicile de pieliță cu un cuțitaș. Ca să se ia pielița mai ușor, se introduc o clipă fructele în apă clocotită, se scot și se pun în apă rece. Se taie în două și li se scot sâmburii. Se procedează apoi ca la *compotul de caise coapte* (R 1342). Piersicile nu trebuie fierte prea mult, ca să rămână mai degrabă ceva mai tari decât prea moi.

1345 Compot de prune

750 g prune, 150 g zahăr, 1½ pahar apă

Se aleg prune nu prea coapte și se curăță de pieliță și de sâmburi (v. *dulceață de prune coapte*, R 1385). Se face un sirop din zahăr cu apă. Se pun prunele să fiarbă puțin la foc mic, ca să nu se sfărâme. Dacă dorim să lăsăm prunele cu coajă și nu scoatem nici sâmburii, atunci le înțepăm cu un ac de 4–5 ori, ca să nu plesnească coaja la fiert.

1346 Chisăliță de prune

Aceleași cantități ca mai sus, fără apă

Se aleg prune bine coapte, se spală, li se scot sâmburii. Se pun la fiert cu zahăr într-o cratiță, fără apă. Se fierb la foc mic până se moaie.

1347 Compot de prune uscate

250 g prune uscate, 3 linguri zahăr, coajă de lămâie, apă cât se cere

Se spală prunele bine, în mai multe ape. Se pun într-o cratiță cu apă călduță (nu fierbinte) cât să le cuprindă bine, se acoperă și se lasă să stea astfel cel puțin o oră, până absorb destulă apă ca să se umfle. Se pun pe foc mic cu aceeași apă, se adaugă zahărul și o bucată de coajă de lămâie. Se lasă compotul să fiarbă în clocote mici până se moaie prunele. Se scot cu lingura cu găuri, se pun în compotieră, iar zeama din cratiță se strecoară peste ele. La fel se face compotul de caise uscate.

1348 Prune uscate, fierte în vin

¾ l vin roșu, 250 g prune uscate, coajă de lămâie sau scorțișoară, zahăr după gust

Se fierbe vinul roșu, îndulcit după gust, cu o bucățică de coajă de lămâie sau scorțișoară, după gust. Când clocotește se pun prunele bine spălate. Se lasă să dea numai un clocot, se dau la o parte și se țin la rece cel puțin 24 de ore, ca să absoarbă încet tot vinul. Prunele astfel pregătite sunt foarte parfumate și gustoase.

1349 Compot de mere

750 g mere crețești, 200 g zahăr, 2 pahare apă, coajă de lămâie sau ¼ baton vanilie

Se pune într-o cratiță zahărul cu apa și se adaugă puțină coajă de lămâie sau vanilie, după gust. Se taie merele în sferturi, se curăță de coajă și se îndepărtează căsuța cu sâmburi. Pe măsură ce se curăță, se pun în apă rece ca să nu se înnegrească. Când siropul începe să fiarbă, se face focul mic și se pun merele. Se supraveghează să nu fiarbă prea tare. Se

țin merele până capătă un aspect transparent, fără să se sfărâme. Dacă ne place compotul mai legat, când merele sunt gata, se scot cu lingura cu găuri și se pun în compotieră. Cratița cu sirop se dă la foc iute și se lasă să mai fiarbă câteva minute. Se strecoară siropul peste merele din compotieră.

1350 Compot de pere

Aceleași cantități ca mai sus

Se procedează la fel ca la *compotul de mere* de mai sus. Dacă perele sunt mici, se lasă întregi. Ca să nu se înnegrească până se pun la fiert, se țin, pe măsură ce se curăță, într-un castron acoperit cu un șervet udat în apă sărată. Compotul de pere e mai gustos dacă se adaugă la fiert un pahar de vin roșu.

1351 Compot de gutui

750 g gutui, 300 g zahăr, 2½ pahare apă

Se procedează la fel ca la *compotul de mere* (R 1349), dar gutuile se țin să fiarbă mai mult.

1352 Compot de castane

500 g castane, zahăr după gust, ½ baton vanilie

Se curăță castanele (v. *budincă de castane*, R 979) și se pun să fiarbă într-un sirop dulce după gust cam o oră și jumătate, la foc foarte mic. Se adaugă vanilia. Compotul este gata atunci când castanele se sfărâmă ușor între degete.

1353 Compot pentru iarnă

1½ kg zahăr, 4 pahare apă, 100 g alcool, 8 kg fructe, 8 g acid salicilic

Se topește zahărul în cele 4 pahare de apă, la foc mic. Se dă apoi cratița la foc bun și când siropul începe să fiarbă se ia de pe foc și se adaugă acidul salicilic dizolvat în alcool.
Se aleg fructe proaspete, nevătămate și nu prea coapte (vișine, caise, prune, piersici etc.). Se spală și se scurg de apă. Se pune cratița cu sirop pe foc și când dă în clocot se pun, din 1½ kg de fructe, atâtea cât să le cuprindă bine siropul. Se țin până începe siropul iar să fiarbă; se scot imediat cu lingura cu găuri, se așază în borcan și se procedează la fel, treptat, cu restul de fructe. Deasupra se toarnă siropul strecurat, se leagă borcanul cu celofan sau pergament și se păstrează la rece. Se consumă pe măsură ce avem nevoie.

Marmelade*

1354 Marmeladă de căpșune

La 1 kg căpșune, 500 g zahăr

Se rup codițele, se spală căpșunele și se scurg într-o sită. Se pun într-un castron: un strat de căpșune, unul de zahăr tos sau pudră și așa mai departe. Se lasă să stea la loc răcoros până a doua zi. Se pune totul în tingirea de dulceață bine cositorită sau într-o cratiță smălțuită, se ține puțin pe foc moale până se topește tot zahărul, se dă apoi la foc mai iute și se lasă să fiarbă amestecând mereu cu o lopățică de lemn, ca să nu se prindă de fund. Se încearcă dacă este gata punând puțin pe o farfurioară. Dacă nu lasă zeamă împrejur, marmelada este destul de legată. Se dă deoparte, se acoperă cu un șervet ud și se lasă să se mai răcorească puțin, dar nu de tot. Borcanele, fie de pământ, fie de sticlă, bine spălate cu apă fierbinte și cu sodă, se limpezesc, se șterg, se usucă perfect în gura cuptorului. Se toarnă marmelada în ele cât sunt calde încă. Se lasă să se răcorească borcanele de tot și se leagă bine cu hârtie pergament.

1355 Marmeladă de fragi

Se face la fel ca *marmelada de căpșune* de mai sus, adăugând puțină zeamă de lămâie când se pune tingirea pe foc.

1356 Marmeladă de zmeură

Se face la fel ca *marmelada de fragi* de mai sus.

1357 Marmeladă de caise

La 1 kg caise, 600 g zahăr

Se spală caisele, se scurg și se curăță de pieliță și de sâmburi. Se pun într-un castron împreună cu zahărul. Se amestecă bine cu o lingură de lemn până se topește zahărul. Se pun în tingirea de dulceață sau într-o cratiță smălțuită și se continuă ca la *marmelada de căpșune* (R 1354).

1358 Marmeladă de caise cu coajă

La 1 kg caise, 500 g zahăr

Se aleg caise bine coapte, se spală, se scurg și se rup în două îndepărtând sâmburii. Se pun împreună cu zahărul în tingirea de dulceață sau într-o cratiță smălțuită. Se fierb, amestecând mereu, până se leagă cât trebuie. Se toarnă marmelada caldă în borcane, care se leagă cu hârtie pergament numai după ce s-au răcorit.

1359 Marmeladă de prune

La 1 kg prune, 250 g zahăr, vanilie

Se curăță prunele de coajă și li se scot sâmburii (v. *dulceață de prune coapte*, R 1385). Se pun în tingirea de dulceață împreună cu zahărul. Se țin la început pe foc mic, până încep să lase zeamă și se topește zahărul. Se adaugă puțină vanilie, se face focul bun și se lasă să se lege marmelada, amestecând mereu, ca la *marmelada de căpșune* (R 1354).

1360 Magiun (Povidlă)

Se spală prune bine coapte, se scurg și li se scot sâmburii. Se pun în tingirea de dulceață sau, dacă sunt multe, într-un cazan mai mare. Se țin pe foc domol până încep să fiarbă și să se moaie. Se trec printr-o sită mai rară (ciur), se pun din nou pe foc, amestecând mereu, până se leagă magiunul cât trebuie. Dacă prunele nu sunt prea coapte și ni se pare magiunul cam acru, se adaugă, după ce au fost trecute prin sită, puțin zahăr (în proporție de 100 g zahăr la 1 kg de prune). Magiunul trebuie să fie bine legat, ca să nu mucegăiască în timpul iernii. Se toarnă cald în borcanele bine spălate, punând deasupra, după ce borcanele s-au răcit, o cârpă muiată în rom. Se leagă cu hârtie pergament.

1361 Marmeladă de mere

La 1 kg de mere fierte, 600 g zahăr

Se aleg mere tari, nu făinoase, de preferință crețești. Se taie în sferturi, se curăță de coajă și de sâmburi. Se pun la fiert cu apă cât să le cuprindă, într-o cratiță acoperită. Nu se amestecă. Când sunt moi, se trec prin sită și se pun iar la fiert, adăugând zahărul. Se leagă bine, continuând apoi ca la *marmelada de căpșune* (R 1354).

1362 Marmeladă de pere

La 1 kg de pere fierte, 300 g zahăr

Se face la fel ca *marmelada de mere* de mai sus. Se poate face și amestecată, din pere și mere.

1363 Marmeladă de portocale

La 1 kg de portocale fierte, 1 kg zahăr, 2 pahare apă

Se aleg portocale mari, cu coajă groasă. Se spală și se șterg. Se pune o oală cu apă pe foc, în care să încapă portocalele în voie. Când apa clocotește, se dă drumul portocalelor și se lasă să fiarbă în clocote mari până se moaie coaja. Se țin să fiarbă bine, deoarece după ce se pun din nou la fiert împreună cu zahărul coaja se mai întărește. Se scot și se lasă să

stea într-un vas cu apă rece 24 de ore. Se taie apoi în patru, se îndepărtează sâmburii și filamentul alb din mijloc și fiecare sfert se taie, transversal, în felii subțiri ca fideaua, cu coajă cu tot. Se pune în tingirea de dulceață zahăr în greutate egală cu greutatea portocalelor, turnând la 1 kg de zahăr 2 pahare de apă. După ce s-a topit zahărul, se mai lasă să dea câteva clocote, se ia spuma și se pun în acest sirop portocalele. Se lasă să fiarbă pe foc potrivit până se leagă, ceea ce se încearcă punând puțină marmeladă pe o farfurioară: se desparte cu lingura în două, formând o cărare; dacă marmelada nu se unește la loc înseamnă că e destul de legată. Se pune caldă în borcane care, după ce s-au răcit, se leagă cu hârtie pergament.

1364 Marmeladă de portocale cu lămâi

2 lămâi, 6 portocale, zahăr cât cântăresc fructele fierte

Se spală lămâile și portocalele și cu un cuțit ascuțit se curăță de coaja galbenă, tăind-o apoi fin ca fideaua. Se curăță miezul de pielițele albe, se taie în bucăți potrivite și se scot sâmburii. Se cântăresc împreună cojile și miezul, se pun într-un vas și se toarnă 1½ l de apă la ½ kg de fructe. Se lasă să stea peste noapte; a doua zi se pun la fiert astfel încât să scadă la jumătate și se mai lasă să stea încă o noapte. Se cântăresc din nou și se adaugă o cantitate de zahăr cu aceeași greutate. Se pun să fiarbă pe foc potrivit, amestecând din când în când, ca să nu se prindă marmelada. Se încearcă dacă s-a legat și se procedează apoi la fel ca pentru *marmelada de portocale* de mai sus.

1365 Marmeladă de dovleac

2 kg dovleac, 1 kg zahăr, 1 lămâie, 1 bucățică vanilie

Se curăță dovleacul de coajă, de semințe și de filamente. Se taie în bucăți mici și se pune să fiarbă într-o oală cu atâta apă rece cât să-l cuprindă bine, până se sfărâmă ușor între degete. Se adaugă zahărul, vanilia și lămâia tăiată cu coajă cu tot. Se lasă să fiarbă marmelada până se leagă și se pune caldă în borcane.

1366 Marmeladă amestecată

1 kg prune, ½ kg roșii, 1 kg mere, 1 kg pere, 1½ kg gutui, 2 kg zahăr

Se aleg roșii frumoase și bine coapte. Se rup în două și se pun împreună cu prunele într-o oală la fiert. Între timp se curăță de coajă merele, perele și gutuile, se înlătură partea pietroasă din mijloc și se trec prin mașina de tocat. Când roșiile și prunele sunt fierte, se trec prin sită, se amestecă cu celelalte fructe, se adaugă zahărul și se pune totul la fiert, amestecând mereu, până se leagă marmelada.

1367 Pastă de gutui (Chitonag)

La 1 kg de gutui fierte, 400 g zahăr și zeama de la 1 lămâie

Se spală gutuile, de preferință mici, se taie în patru, se scoate căsuța cu sâmburi și se pun să fiarbă în apă cât să le cuprindă. Se adaugă și câteva mere crețești tăiate în sferturi. Se lasă să fiarbă până se moaie astfel încât să le pătrundă ușor furculița. Când sunt bine fierte, se trec prin sită și se adaugă câte 400 g de zahăr la fiecare kilogram de gutui fierte, precum și zeama de la o lămâie mică. Se pun din nou să fiarbă, amestecând până se leagă pasta. Când este bine legată, se răstoarnă pe un fund de lemn udat cu apă, se întinde cu un cuțit lung, udat mereu, într-un strat gros de 1 cm. Se acoperă cu un tifon și se lasă la loc uscat și bine ventilat să se usuce o zi sau două. Când s-a uscat, se taie romburi care se dau prin zahăr și se pot păstra în cutii de tablă mai multă vreme.

Dulcețuri, șerbeturi, peltele

Dulcețuri*

Dulcețurile se pregătesc într-o tingire specială, care nu se întrebuințează la altceva. Trebuie să avem multă grijă ca borcanele în care turnăm dulceața să nu aibă nici o urmă de grăsime, aceasta pricinuind sigur zaharisirea dulcețurilor. De aceea borcanele trebuie spălate cu apă cu sodă, bine limpezite cu apă caldă și șterse cu un șervet curat, neîntrebuințat. Dulceața fierbinte se toarnă întâi într-un castron bine șters în care se ține până se răcește, acoperită cu un șervet ud. Se toarnă apoi în borcane și se leagă cu hârtie pergament. Dacă s-ar turna direct în borcane, fructele s-ar ridica deasupra și zeama ar rămâne limpede la fund. Borcanele trebuie păstrate la loc uscat și la temperatură constantă.

1368 Dulceață de căpșune

O farfurie adâncă plină cu vârf de căpșune, 1 kg zahăr, zeama de la 1 lămâie, 1 l apă de var limpede

Se aleg căpșune mijlocii, frumoase și proaspete. Se curăță de codițe, se spală și se țin o oră în apă de var (p. 18). Se scot cu lingura cu găuri, se pun într-o sită și se moaie cu totul, de câteva ori, într-un castron cu apă rece care se schimbă de două-trei ori. Se lasă câteva minute în sită sau se pun pe un șervet uscat să se scurgă de apă. Trebuie umblat tot timpul ușor cu căpșunele, ca să nu se sfărâme. Se pune apoi într-un castron un rând de căpșune urmat de unul de zahăr (tos, dar cernut fin), repetând până se termină căpșunele. Se acoperă cu un strat gros de zahăr.

Deasupra se stoarce zeama de la o jumătate de lămâie. Se lasă castronul să stea la loc răcoros, de cu seară până dimineața (10–12 ore).
Se toarnă cu totul căpșunele muiate în tingirea de dulceață. Se țin întâi la foc mic până se topește zahărul, se dau apoi la foc mai iute. Se amestecă ușor, din când în când, cu dosul lingurii sau se mișcă puțin tingirea, iar când dă dulceața în clocot se ia spuma. Se adaugă zeama de la încă o jumătate de lămâie și se lasă să fiarbă până se leagă. Nu trebuie să ne îndepărtăm nici o clipă de mașină, deoarece dulcețurile se ard ușor pe fund și dau repede în foc. Pentru a încerca dacă este gata, se ia tingirea de pe foc și se pun câteva picături de sirop pe o farfurioară. Dacă siropul, după ce s-a răcorit, este destul de legat, tingirea nu mai e pusă pe foc. Se toarnă dulceața într-un castron foarte curat și se acoperă cu o cârpă udă și bine stoarsă. Din timp se spală borcanele și se pun să se usuce bine în gura cuptorului. Când dulceața s-a răcorit, se toarnă în borcane, care se leagă apoi cu hârtie pergament.

1369 Dulceață de căpșune (rețetă ardelenească)

1 kg căpșune, 1 kg zahăr, ½ linguriță sare de lămâie

Se aleg căpșune mijlocii, frumoase și proaspete, având și codițele. Se spală câte puține odată în apă multă. Se pun pe o sită să se scurgă, apoi se îndepărtează codițele și se pun fructele pe o farfurie așezată pe cântar. Cantitatea de zahăr trebuie să fie egală cu cea de fructe.
Se pune într-un căzănel smălțuit un strat de zahăr, apoi unul de fructe, peste care se presară un praf de sare de lămâie. Se continuă așa până se pun toate fructele și tot zahărul, ultimul rând fiind de zahăr. Nu trebuie să se uite sarea de lămâie, deoarece aceasta întărește fructele și le păstrează culoarea. Se lasă astfel o jumătate de zi, până încep căpșunele să lase zeamă. Se pun la fiert la foc mic, apoi pe foc mai iute 15 minute, în care timp nu se amestecă cu lingura, ci numai se scutură vasul. Se ia dulceața de pe foc și se lasă până a doua zi când se fierbe din nou 10 minute. După ce se răcorește, se pune în borcane care se leagă cu hârtie pergament și se fierb 15 minute într-un vas cu apă. La fel se pot face și dulcețurile de zmeură, cireșe și vișine, caise și prune coapte. Atragem atenția că nu trebuie fierte mai mult de 2 kg de fructe odată, ca să nu fie strivite de zahăr. De asemenea, căzănelul trebuie să fie smălțuit ca să nu coclească stând de pe o zi pe alta.

1370 Dulceață de fragi

O farfurie adâncă plină cu vârf de fragi, 1 kg zahăr, 3 pahare apă, zeama de la 1 lămâie

Se aleg fragii una câte una, ca să fie toate întregi și frumoase. Nu se spală decât dacă este neapărat nevoie și în acest caz se pun pe o sită sau pe un șervet curat uscat, să se scurgă bine de apă. Trebuie să avem o

farfurie adâncă plină cu fragi. Se pune la foc zahărul cu 3 pahare de apă. Se ține tingirea la foc mic, până se topește tot zahărul. Se face apoi focul iute și se lasă să fiarbă până se leagă zahărul, astfel încât, dând drumul la o picătură de sirop într-o ceșcuță cu apă foarte rece, picătura să nu se dizolve imediat, ci să se întărească atât cât să poată fi luată între degete. Se ia de câteva ori spuma ce se ridică la suprafață. Se pun fragii. Se lasă să dea un clocot și se ia tingirea cu totul de pe foc, lăsând-o la o parte un sfert de oră, ca să-și lase fragii toată zeama lor în sirop. Se pune din nou tingirea la foc. Se ia spuma când dă în clocot. Se adaugă zeama de la o lămâie și se procedează pentru rest ca la *dulceața de căpșune* de mai sus.

1371 Dulceață de zmeură

Se face la fel ca *dulceața de fragi* de mai sus.

1372 Dulceață de mure

Se face la fel ca *dulceața de fragi* (R 1370); se adaugă la fiert 1 baton de vanilie.

1373 Dulceață de coacăze

1 pahar cu vârf de coacăze alese, 1 kg zahăr, 3 pahare apă, zeama de la ½ lămâie, 1 baton vanilie

Se spală coacăzele ușor într-o apă, se scurg, li se rup codițele și se aleg numai boabele frumoase și mari. Cu un ac mai gros sau cu o scobitoare se scot semințele, căutând să rămână boaba cât mai întreagă. Când dorim să fie dulceața mai fină se scoate și punctul negru. Se pune în tingire zahărul cu apa, se leagă siropul și se procedează apoi la fel ca la *dulceața de fragi* (R 1370).

1374 Dulceață de agrișe

Aceleași cantități ca pentru dulceața de coacăze

Se face la fel ca *dulceața de coacăze* de mai sus. Dacă agrișele sunt prea păroase, înainte de a li se scoate sâmburii se pun pe o farfurie mare întinsă, se stropesc cu rom și li se dă foc. Se spală apoi cu apă rece.

1375 Dulceață de trandafiri

250 g foi trandafir, 1¼ kg zahăr, ½ linguriță sare de lămâie, 1 linguriță zeamă de lămâie

Se caută trandafiri frumoși, anume de dulceață, și care să nu fie veștezi. Se aleg foile una câte una, rupând capătul alb, apoi se vântură ușor sau se cern, ca să nu rămână praf galben printre ele. Se freacă ușor cu mâna,

cu grijă să nu se rupă, 150 g de foi alese cu jumătate linguriță de sare de lămâie pisată, până se fac roșii. Se țin la rece. Foile rămase (se pot întrebuința și cele mai veștede sau pătate) se fierb câteva minute cu 1 l de apă, se lasă să se răcească. Se strecoară zeama printr-o pânză. Se pun în tingirea de dulceață trei pahare de zeamă bine limpezită cu 1¼ kg zahăr. După ce s-a topit zahărul se pun foile frecate cu sare de lămâie, se dă tingirea la foc iute, se lasă să fiarbă dulceața bine, până se leagă cât trebuie. Se adaugă puțină zeamă de lămâie, se ia spuma și se încearcă pe o farfurioară; când dulceața este gata, se toarnă într-un castron foarte curat să se răcească și se procedează apoi ca pentru *dulceața de căpșune* (R 1368).

1376 Dulceață de nuci albe

100 nuci tinere, ½ kg zahăr, 4 pahare apă, zeama de la ½ lămâie, 1 baton vanilie

Se aleg nuci cât mai tinere. Se curăță de coaja verde cu un cuțit bine ascuțit și se pun pe măsură ce sunt curățate într-un castron cu apă rece. Se opăresc cu apă clocotită și se lasă să stea în apă 10 minute. Se repetă această operație de 4–5 ori, având grijă ca apa pe care o schimbăm de fiecare dată să clocotească. Se spală apoi cu apă rece, schimbând apa tot de 4–5 ori și ținându-le câte 10 minute de fiecare dată. Se pune în tingirea de dulceață zahărul cu 3 pahare de apă. Se lasă să fiarbă și se ia spuma. Zahărul trebuie să fiarbă repede la foc iute, ca să nu se înroșească. Când începe să se lege siropul, se pun nucile bine scurse de apă, adăugând, după gust, fie vanilie, fie o jumătate de lămâie tăiată felii. Dacă se pune vanilie, se adaugă la ultimele clocote zeama de la o jumătate de lămâie. Se lasă să fiarbă dulceața până se leagă. Se procedează apoi ca la *dulceața de căpșune* (R 1368).

1377 Dulceață de nuci negre

Aceleași cantități ca mai sus

Se aleg nuci tinere și se fierb în apă mult clocotită, până se desface coaja. Se scot din apă, se curăță, având grijă să îndepărtăm nervurile. Se pun din nou la fiert, schimbând apa de 4–5 ori, și se procedează mai departe ca la *dulceața de nuci albe* de mai sus.

1378 Dulceață de nuci putrede

Aceleași cantități ca pentru dulceața de nuci albe

Se pun nucile într-un borcan cu apă și se țin o săptămână până la 10 zile într-un loc răcoros, ca să se macereze coaja verde, schimbând apa de 5–6 ori în acest timp. Se scot, se curăță de coajă, se spală în mai multe ape și se scurg. Se pune în tingirea de dulceață zahărul cu trei pahare

de apă. Se ține întâi la foc moale, până se topește zahărul, se dă apoi la foc iute, ca să fiarbă repede și să nu se înroșească siropul. Se ia spuma, se pun nucile și se lasă să fiarbă la foc potrivit. Se adaugă vanilia și zeama de la jumătate de lămâie și se procedează apoi ca la orice dulceață.

1379 Dulceață de cireșe albe

O farfurie adâncă plină cu vârf de cireșe fără sâmburi, 1 kg zahăr, 1 baton vanilie, zeama de la ½ lămâie

Se spală, se aleg și se curăță cireșele de sâmburi, având grijă să nu sfărâmăm fructul. Se pun în tingire un rând de cireșe, unul de zahăr tos sau pudră ș.a.m.d. Se pune tingirea la foc mic ca să se topească zahărul în zeama lăsată de fructe. Se mișcă din timp în timp tingirea, ca să nu se prindă fructele de fund. Se dă apoi la foc iute, amestecând din când în când ușor cu dosul lingurii. Se ia spuma. Când începe să se lege se dă 10 minute la o parte, apoi se adaugă vanilia și zeama de lămâie. Se pune iarăși să fiarbă până când zeama este bine legată. Se ia dulceața de pe foc și se răstoarnă întâi într-un castron care se acoperă cu un șervet ud. Se toarnă în borcane numai după ce s-a răcit, altfel boabele se ridică la suprafață și zeama rămâne limpede la fund.
Această dulceață, ca și cea de vișine și de cireșe amare, se mai poate face punând fructele să fiarbă în sirop de zahăr, și anume: se pune la fiert 1 kg de zahăr cu 3 pahare de apă. Se lasă la foc mic până se topește zahărul treptat, se dă apoi tingirea la foc iute și se ține până se leagă siropul. Se pun fructele și se dă tingirea la o parte un sfert de oră, ca să-și lase fructele toată zeama. Se pune din nou pe foc și se procedează mai departe la fel ca mai sus.

1380 Dulceață de cireșe amare

Se face la fel ca *dulceața de cireșe albe* de mai sus.

1381 Dulceață de vișine

Se face la fel ca *dulceața de cireșe albe* (R 1379).

1382 Dulceață de caise verzi

O farfurie adâncă plină cu vârf de caise verzi, 1 kg zahăr, 3 pahare apă, zeama de la ½ lămâie

Se aleg caise verzi tinere, care nu au încă sâmburele format. Se înțeapă cu un ac mai gros în lungime, astfel încât acul să le străpungă dintr-un capăt în celălalt. Se înțeapă apoi și lateral. Pe măsură ce se înțeapă, se aruncă într-un castron cu apă rece. Se pune la foc un vas cu apă în care s-a dizolvat piatră vânătă cât o alună mică. Se pun caisele într-un tifon și se introduc astfel în vasul cu apă care clocotește. Se țin până când apa,

care a încetat să fiarbă în clipa în care am introdus caisele, începe din nou să dea în clocote. Se scot, se limpezesc repede în mai multe ape reci și se pun pe o sită fină să se scurgă de apă. Se pune să se topească zahărul cu 3 pahare de apă, în tingire, la foc foarte mic. După ce s-a topit, se face focul iute. Când siropul începe să se lege, se pun caisele și zeama de lămâie și se dă tingirea cu totul la o parte un sfert de oră, ca să-și lase caisele toată zeama. Se pune apoi dulceața pe foc bun și se lasă să fiarbă. Se ia spuma și se încearcă dacă este legată punând puțină zeamă pe o farfurioară. Se procedează apoi ca la *dulceața de căpșune* (R 1368).

1383 Dulceață de caise coapte

O farfurie adâncă plină cu vârf de caise, 1 kg zahăr, 3 pahare apă, ½ baton vanilie, zeama de la ½ lămâie, 1 l apă de var limpede

Se aleg caise frumoase, dar nu prea coapte, potrivit de mari, se curăță de coajă cu un cuțitaș bine ascuțit și se țin 2–3 ore în apă limpede de var, după care se limpezesc în câteva ape reci. Se scot sâmburii ținând caisa ușor într-o mână și împingând sâmburele cu un bețișor ascuțit din partea dinspre codiță, având grijă să nu se sfărâme caisa. Se pun pe o sită să se scurgă. Se leagă zahărul cu 3 pahare de apă, se pun caisele, se lasă să dea 2–3 clocote, se iau de pe foc, ținându-se la o parte un sfert de oră ca să lase zeamă, apoi se pun din nou la foc să fiarbă până se leagă dulceața cât trebuie. La ultimele clocote se adaugă vanilia, zeama de lămâie și câțiva sâmburi de caisă, curățați de pieliță, dar întregi. Se procedează apoi ca la *dulceața de căpșune* (R 1368).

1384 Dulceață de prune verzi

Se face la fel ca *dulceața de caise verzi* (R 1382).

1385 Dulceață de prune coapte

Aceleași cantități ca pentru dulceață de caise coapte

Se curăță de pielițe o farfurie adâncă plină de prune nu prea coapte. Prunele se curăță ușor dacă sunt puse într-un tifon sau într-o sită și introduse cu totul într-un vas cu apă care clocotește. Se țin până când apa dă din nou în clocote. Se scot și se introduc imediat în alt vas cu apă rece. Prin trecerea bruscă de la cald la rece, pielița se încrețește și iese ușor de pe prune. După ce sunt toate curățate, se pun în apă limpede de var și se procedează la fel ca la *dulceața de caise coapte* (R 1383).

1386 Dulceață de gogonele

60 gogonele (pătlăgele verzi mici), 1 kg zahăr, 3 pahare apă, ½ baton vanilie, zeama de la ½ lămâie

Se aleg gogonele lunguiețe de mărime potrivită, se taie un căpăcel la capătul dinspre codiță și cu o lopățică mică de lemn se scot cu atenție toate semințele. Se spală bine înăuntru. Se pun apoi într-o oală mare cu apă clocotită în care s-a dizolvat o bucățică de piatră vânătă cât o alună. Se lasă să dea câteva clocote, până încep gogonelele să se moaie. Se scot, se pun cu gura în jos pe o cârpă, fără să se mai spele. Se pune să se topească zahărul cu 3 pahare de apă, în tingire, la foc mic. Se leagă siropul și se procedează apoi ca la *dulceața de caise verzi* (R 1382).

1387 Dulceață de gutui

O farfurie adâncă plină cu gutui rase, 1 kg zahăr, 3 pahare apă, zeama de la ½ lămâie, vanilie

Se curăță gutuile de coajă și se rad pe răzătoarea cu găuri mari. Se pun repede, ca să nu se înnegrească, într-un tifon și se fierb cu totul într-o oală cu apă, până încep să se moaie. Se scurg în timp ce fierbe siropul. Se fierbe în tingirea de dulceață zahărul cu 3 pahare de apă. Se ia spuma și când siropul este aproape legat se pun gutuile, adăugându-se vanilia și zeama de lămâie. Se lasă să fiarbă până se leagă dulceața cât trebuie, continuând ca la celelalte dulcețuri.

1388 Dulceață de coarne

3 pahare coarne fără sâmburi, 1 kg zahăr, 3 pahare apă, zeama de la ½ lămâie

Se spală coarnele și li se scot sâmburii cu un tub subțire de tablă. Se înfige tubul în lungul coarnei, împingând până iese sâmburele. Dacă acesta se înțepenește în tub, se scoate cu o sârmă groasă sau cu un cui suficient de lung. Se pune la fiert zahărul cu 3 pahare de apă și când siropul este legat se dă tingirea la o parte, se pun coarnele și se lasă să stea 10 minute. Se pune apoi din nou dulceața pe foc să fiarbă, până se leagă ceva mai mult decât celelalte dulcețuri. La ultimele clocote se adaugă zeama de lămâie.

1389 Dulceață de piersici

O farfurie adâncă plină cu piersici (curățate și fără sâmburi), 1 kg zahăr, 3 pahare apă, vanilie, zeama de la ½ lămâie

Se aleg piersici roșii, tari, care se desfac de pe sâmbure. Se curăță de pieliță cum am arătat la *dulceața de prune coapte* (R 1385) și se rup în jumătăți sau se taie în bucăți mai mici, după gust. Se țin 2 ore în apă limpede de var, se limpezesc în apă rece și se scurg. Se pune zahărul în tingire cu 3 pahare de apă la foc mic și după ce s-a topit se ia spuma și se lasă să fiarbă până se leagă ca un șerbet. Se pun piersicile, puțină vanilie și se dă tingirea un sfert de oră la o parte ca să-și lase fructele zeama. Se

pune apoi să fiarbă la foc iute. Când dulceața este aproape gata, se adaugă zeama de lămâie și vanilia. Se procedează apoi ca la *dulceața de căpșune* (R 1368).

1390 Dulceață de pere busuioace

1 kg pere busuioace, 1 kg zahăr, 1 baton vanilie, zeama de la ½ lămâie

Se aleg pere mici, busuioace, se curăță de coajă cu un cuțitaș ascuțit și se scobesc înăuntru de sâmburi. Pe măsură ce se curăță, ca să nu se înnegrească, se pun într-un castron acoperit cu o cârpă udată în apă cu puțină sare. Din timp se pune zahărul cu apa la fiert. Când perele sunt curățate trebuie să fie și siropul legat, deoarece primele își schimbă culoarea dacă așteaptă prea mult. Se pun perele în siropul potrivit de legat, se adaugă vanilia și se face focul mic. Se ține tingirea așa 10 minute, apoi se dă din nou la foc mare și se lasă să fiarbă dulceața până se leagă cât trebuie, adăugând zeama de la o jumătate lămâie. Se procedează apoi ca la *dulceața de căpșune* (R 1368).

1391 Dulceață de pepene verde

1 pepene verde mijlociu, 1 kg zahăr, 3 pahare apă, 1 baton vanilie, zeama de la ½ lămâie

Se alege un pepene verde nu prea mare, cu coajă groasă. Se taie felii cam de 2 degete grosime și fiecare felie se curăță de miezul roșu sau galben, ca să rămână numai partea albă. Aceasta se taie în lung în fâșii cât mai subțiri, care se răsucesc strâns în formă de sul. Se îndreaptă sulurile la capete cu cuțitul și se înșiră pe o ață tare, astfel ca acul să le străpungă transversal și să nu se desfacă la fiert. Facem atâtea suluri cât să umplem cu vârf o farfurie adâncă. Se pun într-un tifon, se introduc într-un vas cu apă clocotită și se lasă să fiarbă 5 minute, după care se schimbă apa, punând alta tot clocotită, și se mai fierb încă 5 minute. Se limpezesc în apă rece, se desface tifonul și se pun pe o sită să se scurgă. Se leagă în tingire zahărul cu 3 pahare de apă, se ia spuma și se pun melcii cu tot cu ață la fiert; se adaugă vanilia și, la sfârșit, zeama de lămâie. Când este bine legată, dulceața se toarnă într-un castron și se acoperă cu o cârpă udă. După ce s-a răcit, se apucă ața de un capăt și cu ajutorul unei furculițe curate (altfel se zaharisește dulceața) se trag ușor sulurile de pe ață. Se toarnă dulceața în borcane.

1392 Dulceață de pepene galben

1 farfurie adâncă plină cu cuburi de pepene galben, 1 kg zahăr, 3 pahare apă, zeamă de la ½ lămâie

Se aleg cantalupi cu miezul tare și parfumat. Se taie în două și se îndepărtează semințele. Se curăță coaja, iar miezul se taie în cuburi potrivit de mari și cât mai egale ca mărime, până când avem o farfurie adâncă plină. Se pun cuburile într-un tifon care se introduce cu totul într-o oală cu apă clocotită. Nu trebuie să fiarbă în clocote, ci se țin cuburile la foc foarte mic până când sunt bine pătrunse. Se limpezesc în apă rece și se scurg. Se pune la foc zahărul cu 3 pahare de apă și se procedează apoi ca pentru *dulceața de piersici* (R 1389).

1393 Dulceață de struguri

4 pahare boabe de struguri curățate, 1 kg zahăr, 3 pahare apă, 1 baton vanilie, zeama de la ½ lămâie

Se aleg struguri cu bobul mare și cărnos. Se curăță boabele de pieliță și cu un ac sau cu o scobitoare se scot sâmburii cu grijă, ca să nu se sfărâme bobul. Se pun într-un tifon 4 pahare de boabe și se țin atârnate ca să se scurgă zeama. Se fierbe în tingire zahărul cu 3 pahare de apă, și când siropul este bine legat se pun strugurii. Se adaugă vanilia și zeama de lămâie. Se pune tingirea la foc foarte slab, se ține 10 minute și se dă din nou la foc bun. Se procedează apoi ca la *dulceața de căpșune* (R 1368).

1394 Dulceață de portocale

3 portocale cu coaja groasă, 1 kg zahăr, 3 pahare apă, zeama de la ½ lămâie

Se aleg portocale anume de dulceață, cu coaja groasă și potrivit de mari. Se rade coaja galbenă, dar nu de tot, ci numai cât să se ia partea lucioasă de deasupra. Se lasă să stea 24 de ore în apă rece, la loc răcoros. Se pun apoi la fiert în apă câteva ore, până se moaie de tot și pot fi ușor străpunse de dinții furculiței. Se dau la o parte și se pun o oră în apă rece. Se scot, se scurg, se taie felii transversale și apoi în bucăți potrivit de mari și se îndepărtează sâmburii. Se pune pe foc moale tingirea de dulceață cu zahărul și 3 pahare de apă. Se ține până se topește zahărul, se dă apoi la foc iute, se ia spuma la primele clocote și se lasă să fiarbă până se leagă siropul bine. Se pun bucățile de portocală în sirop, se lasă tingirea 10 minute la foc foarte mic și se dă din nou la foc iute ca să fiarbă dulceața până se leagă cât trebuie. La ultimele clocote se adaugă zeama de la ½ de lămâie. Se dă la o parte tingirea și se toarnă dulceața în borcane.

1395 Dulceață de miez de portocale

8–10 portocale cu coajă subțire, 1 kg zahăr, 3 pahare apă, zeama de la ½ lămâie

Se aleg portocale cu coajă nu prea groasă, se curăță, se desfac felii, se scoate pielița de pe felii și se îndepărtează sâmburii cu grijă, ca să nu se sfărâme feliile. Se pun într-un tifon fără să le presăm și se țin ca să se scurgă de zeamă. Până curățăm portocalele se pune tingirea la foc cu zahărul și apa. Se procedează mai departe ca la *dulceața de portocale* de mai sus.

1396 Dulceață de melci de portocale

5 portocale cu coaja groasă, 1 kg zahăr, 3 pahare apă, zeama de la ½ lămâie

Se țin portocalele câteva zile în apă, la rece, schimbând apa în fiecare zi. Se rade ușor coaja galbenă, dar nu de tot, ci numai cât să se ia partea lucioasă de deasupra. Se crestează coaja în felii late de 2–3 cm. Se scot feliile de coajă și fiecare se face un sul strâns. Se îndreaptă marginile cu un cuțitaș și se înșiră „melcii" pe o ață tare, înfigând acul transversal. Se fierb într-un vas cu apă clocotită până se moaie atât cât să le străpungă ușor dinții furculiței. Se scot, se pun în apă rece și se întind pe o sită, să se scurgă bine. Se pune în tingire zahărul cu apă și se procedează apoi la fel ca pentru *dulceața de portocale* (R 1394). Când dulceața este gata, după ce s-a răcorit, se îndepărtează ața luând-o cu mâna de un capăt și scoțând melcii de pe ea cu ajutorul unei furculițe.

1397 Dulceață de chitră rasă

1 chitră de 1 kg, 1¼ kg zahăr, 3 pahare apă, 1 lingură apă de flori, zeama de la 1 lămâie

Se ține chitra o zi în apă rece. Se curăță fin, cu un cuțit bine ascuțit, coaja galbenă. Se rade apoi pe răzătoarea specială pentru chitră până dăm de miez. Acesta nu se folosește. Chitra rasă se pune într-un tifon și se ține să fiarbă 40 de minute într-un vas cu apă clocotită, până începe să se moaie. Se scoate și se lasă să se scurgă bine de apă. Se leagă zahărul cu 3 pahare de apă, ca pentru *dulceața de portocale* (R 1394). Se pune chitra rasă, se adaugă zeama de lămâie și apa de flori. Se ia spuma și se leagă la fel ca *dulceața de portocale*.

Dacă dorim să avem mirosul și gustul de chitră mai pronunțate (gustul este puțin amărui) putem întrebuința la legat zahărul apa în care a fiert chitra. Se poate face dulceață și tăind chitra în cuburi, în loc să o dăm pe răzătoare. De asemenea, se poate face dulceață de melci de chitră la fel ca mai sus (R 1396).

Șerbeturi*

1398 Șerbet de căpșune

1 pahar zeamă de căpșune, 1 kg zahăr, zeamă de lămâie

Se storc printr-un tifon des căpșune coapte și parfumate. Se lasă zeama de căpșune să se limpezească și se pune un pahar în tingirea de dulceață împreună cu zahărul. Se pune tingirea întâi la foc foarte moale, până se topește zahărul, apoi la foc iute. Se ia spuma de câte ori se ridică și se șterg marginile tingirii cu o cârpă curată, muiată în apă rece. Se încearcă dacă șerbetul este legat dând drumul la câteva picături într-o ceașcă cu apă rece. Dacă picăturile nu se dizolvă îndată și se pot lua între degete, șerbetul este gata. Dacă nu este gata, se lasă să mai fiarbă, încercând din nou. Este bine să se încerce de 2–3 ori și de fiecare dată se dă tingirea la o parte, pentru ca între timp să nu se lege șerbetul prea mult.

Se acoperă tingirea cu o cârpă udă și se lasă numai puțin să se răcorească, luându-se la frecat șerbetul încă fierbinte. Se așază tingirea pe un scăunel întors cu picioarele în sus, astfel ca să nu se miște la amestecat, și cu un făcăleț de lemn se amestecă șerbetul numai într-o parte, până își schimbă culoarea. Când începe să-și schimbe culoarea, se adaugă, amestecând mereu, o linguriță de zeamă de lămâie. Se poate pune șerbetul direct cu lingura în borcan sau se mai frământă cu mâna și apoi se pune în borcan, apăsându-l cu pumnul ca să nu rămână goluri.

1399 Șerbet de fragi

Se face la fel ca *șerbetul de căpșune* de mai sus.

1400 Șerbet de zmeură

¾ pahar zeamă de zmeură, 1 kg zahăr

Se trece printr-un tifon des zmeura coaptă, astfel ca să obținem ¾ pahar de zeamă limpede. Se adaugă apă atât cât să se umple paharul. Se toarnă în tingire peste zahăr, se dă tingirea pe foc, menținut foarte moale până se topește încet zahărul, apoi se pune pe foc iute și se procedează mai departe ca la *șerbetul de căpșune* (R 1398).

1401 Șerbet de mure

Se face la fel ca *șerbetul de căpșune* (R 1398).

1402 Șerbet de coacăze

Se face la fel ca *șerbetul de căpșune* (R 1398).

1403 Șerbet de trandafiri

250 g foi trandafir, 1 l apă, 1 kg zahăr, un vârf linguriță sare de lămâie

Se vântură sau se dau prin ciur 250 g de foi alese de trandafir, ca să se îndepărteze praful galben ce cade din flori. Se pun la fiert cu 1 l de apă până când zeama scade aproape la jumătate. Se dau la o parte și se lasă să se răcească. Se strecoară printr-un tifon des. Se pun în tingire 2 pahare din această zeamă bine limpezită și zahărul. Se ține tingirea la foc moale până se topește zahărul, apoi se dă la foc iute. În timpul fiertului se iau 2 linguriță din sirop, se pun într-o ceașcă împreună cu un vârf de linguriță de sare de lămâie, amestecând până când sarea se dizolvă. Se încearcă șerbetul dacă este legat ca și cel de căpșune. Se dă la o parte, se acoperă cu o cârpă udă, iar când s-a răcorit atât cât poate suporta degetul se freacă bine cu făcălețul. Când începe să-și schimbe culoarea se pune câte puțin din siropul în care am dizolvat sarea de lămâie. Aceasta colorează frumos șerbetul, dar în același timp îl acrește, de aceea nu trebuie pusă prea multă. Când este gata, șerbetul se frământă cu mâna sau se pune direct în borcane.

1404 Șerbet de cireșe amare

1 pahar zeamă de cireșe amare, 1 kg zahăr, vanilie, 1 linguriță zeamă de lămâie

Se storc cireșele amare printr-un tifon des, astfel ca să obținem un pahar de zeamă limpezită. Se pune zeama în tingire cu zahărul și se procedează apoi la fel ca la *șerbetul de căpșune* (R 1398). Se freacă fierbinte și se adaugă zeama de lămâie și puțină vanilie.
Zeama pentru șerbet se mai poate pregăti și astfel: se pune la fiert 1 kg de cireșe cu o jumătate pahar de apă, lăsând să dea câteva clocote. Se lasă să se răcească, se scurge zeama printr-un tifon și se pune la fiert un pahar și jumătate din ea cu 1 kg de zahăr.

1405 Șerbet de vișine

¾ pahar zeamă de vișine, 1 kg zahăr

Se storc bine vișinele până se obține ¾ pahar de zeamă limpezită care se completează cu apă, astfel încât paharul să fie plin. Se pune în tingire cu zahărul și se procedează la fel ca la *șerbetul de căpșune* (R 1398), frecându-se fierbinte.

1406 Șerbet de caise

1 kg caise, 1 kg zahăr, 1 linguriță zeamă de lămâie, vanilie

Se fierbe într-un litru de apă 1 kg de caise, care pot fi înlocuite în parte cu cojile spălate de la dulceața de caise. Se adaugă la fiert și o mână de

sâmburi sfărâmați. Când zeama s-a redus la jumătate, se dă la o parte, se lasă să se răcească și se scurge printr-un tifon. Din zeama limpezită se toarnă 2 pahare peste 1 kg zahăr într-o tingire. Se pune tingirea la fiert, se adaugă vanilia și se procedează apoi la fel ca la *șerbetul de căpșune* (R 1398). Se freacă fierbinte și când începe să-și schimbe culoarea se adaugă zeama de lămâie.

1407 Șerbet de coarne

1 kg coarne, 1 kg zahăr

Se fierb coarnele cu 1 l de apă până când zeama scade la jumătate. Se face șerbetul la fel ca *șerbetul de căpșune* (R 1398), din 1½ pahar zeamă de coarne limpezită și 1 kg de zahăr. Se freacă fierbinte, ca toate șerbeturile de fructe.

1408 Șerbet de lămâie

1 lămâie, 1¼ kg zahăr, 4 pahare apă, ½ baton vanilie

Se pune la topit în tingirea de dulceață, la foc foarte mic, zahărul cu 4 pahare de apă. Când zahărul s-a topit, se pune siropul la fiert pe foc iute. Se ia spuma și se leagă ceva mai tare decât șerbetul obișnuit, încercând dacă s-a legat ca la *șerbetul de căpșune* (R 1398). Cât fierbe, se șterg marginile tingirii cu o cârpă curată muiată în apă rece ca să se curețe zahărul întărit pe margini, care ajuns înăuntru face să se zahariseasască șerbetul. Se adaugă batonul de vanilie (sau apă de flori). Se dă la o parte și când s-a răcorit puțin cât suportă degetul se freacă bine cu făcălețul. Când începe să se albească, se toarnă puțin câte puțin zeama strecurată de la o lămâie întreagă, adăugând după gust și puțină coajă rasă de lămâie.

1409 Șerbet de portocale

3 portocale mijlocii, 1¼ kg zahăr, zeama de la ½ lămâie

Se taie 2 portocale mijlocii în bucăți, lăsându-le coaja și sâmburii. Se opăresc cu 3 pahare de apă. Se acoperă și se lasă până se răcesc. Se strecoară printr-un tifon și zeama limpezită se pune la fiert cu zahărul. Se procedează la fel ca la *șerbetul de lămâie* de mai sus, adăugând la urmă, când se freacă, zeama de lămâie, precum și zeama strecurată de la o portocală roșie. În lipsă de portocală roșie se pune una albă, puțin înroșită cu o picătură de carmin care să dea culoarea roz, caracteristică șerbetului de portocale.

1410 Șerbet de chitră

1 chitră, 3 pahare apă, 1¼ kg zahăr, 1 lingură apă de flori

Se taie o chitră mai mică în bucăți și se pune, cu tot cu sâmburi și coajă, să fiarbă cu 3 pahare cu apă. Se lasă să scadă la jumătate. Se strecoară zeama și se pune la fiert cu zahărul. Când acesta s-a topit, se dă la foc iute, se leagă ca un șerbet (v. *șerbet de căpșune*, R 1398), adăugând la ultimele clocote apa de flori. Când e gata se pune tingirea cu fundul într-un lighean cu apă rece, ca să se răcească repede. Îndată ce suportă degetul, se freacă bine cu făcălețul.

1411 Șerbet de ciocolată

3 batoane ciocolată sau 50 g cacao, vanilie, 1¼ kg zahăr, 4 pahare apă

Se pune zahărul în tingirea de dulceață cu 4 pahare de apă și se lasă la foc mic până se topește tot zahărul. Se face apoi focul iute și când siropul este aproape legat se adaugă ciocolata rasă. Se încearcă dacă șerbetul este legat punând câteva picături într-o ceașcă cu apă rece. Dacă picăturile nu se dizolvă îndată în apă și se pot lua între degete, atunci șerbetul este gata. Este bine să se încerce de 2–3 ori, ca să iasă șerbetul potrivit de legat. Se dă la o parte și când s-a răcorit cât suportă degetul se freacă până își schimbă culoarea. Dacă este necesar se frământă cu mâna ca să devină ca alifia, apoi se pune în borcan. În loc de ciocolată se poate folosi cacao, dizolvată separat în câteva linguri de apă și turnată în tingire când siropul este aproape legat.

1412 Șerbet de zahăr ars

1¼ kg zahăr, 4 pahare apă

Se pune în tingirea de dulceață, la foc foarte mic, 1 kg zahăr cu 3 pahare de apă. Când zahărul s-a topit, se pune tingirea pe foc iute, la fiert. Într-o tigaie foarte curată, preferabil de aluminiu, se arde ¼ kg zahăr și se stinge cu un pahar de apă fierbinte. Se amestecă la foc foarte slab și se toarnă în tingire când siropul pentru șerbet este aproape legat. Se fierbe din nou și se încearcă dacă este legat șerbetul la fel ca pentru *șerbetul de ciocolată* de mai sus. Când este gata se ia de pe foc, se acoperă cu o cârpă udă și când s-a răcorit cât suportă degetul se freacă.

1413 Șerbet de cafea

1 pahar cafea concentrată, 1¼ kg zahăr, 3 pahare apă

Se pune în tingirea de dulceață zahărul cu 3 pahare de apă și se procedează la fel ca la *șerbetul de ciocolată* (R 1411), adăugând la fiert, în loc de ciocolată, un pahar de cafea concentrată și bine limpezită. Dacă ni se pare șerbetul prea deschis când își schimbă culoarea, se mai adaugă o lingură de cafea în timp ce se freacă.

1414 Șerbet de vanilie

1 kg zahăr, 3 pahare apă, 1 baton vanilie

Se face la fel ca *șerbetul de ciocolată* (R 1411), punând la fiert, în loc de ciocolată, 1 baton de vanilie.

1415 Șerbet de fistic

200 g fistic curățat, 1 kg zahăr, 3 pahare apă, 1 lingură apă de flori

Se opărește fisticul și se ține în apă câteva ore. Se curăță de coajă și de pieliță, se usucă la foc foarte slab (fără să se prăjească) și se pisează mărunt. Se pune în tingire zahărul cu 3 pahare de apă și se leagă siropul ca la *șerbetul de ciocolată* (R 1411). Se dă deoparte și când s-a răcorit cât suportă degetul se ia la frecat, adăugând fisticul, apa de flori și câteva picături de verde vegetal, pentru culoare. Se procedează apoi ca la orice șerbet.

1416 Șerbet de migdale amare

100 g migdale amare, 1 kg zahăr, 3 pahare apă

Se opăresc și se curăță migdalele, se pisează mărunt și se pun să stea un sfert de oră într-o jumătate de pahar de apă fierbinte. Se leagă zahărul cu 3 pahare de apă, la fel ca pentru *șerbetul de ciocolată* (R 1411), adăugând la fiert zeama strecurată de la migdale. Când șerbetul este gata se dă la o parte și se freacă, după ce s-a răcorit cât suportă degetul, adăugând migdalele toate sau o parte, foarte bine uscate. Se procedează apoi ca la orice șerbet.

1417 Șerbet de alune prăjite

150 g alune, 1 kg zahăr, 3 pahare apă, vanilie

Se prăjesc alunele pe mașina de gătit sau în cuptor. Se freacă apoi în mână sau cu un șervet gros, ca să cadă pielițele. Se pisează mărunt și se pun să stea un sfert de oră în jumătate de pahar de apă fierbinte. Se procedează apoi ca la *șerbetul de migdale amare* de mai sus și *șerbetul de ciocolată* (R 1411).

1418 Șerbet de floare de salcâm

1 kg floare de salcâm, 1 kg zahăr, 1 linguriță zeamă de lămâie

Se aleg florile de salcâm, se opăresc cu 1 l de apă și se lasă să fiarbă acoperit, ca să nu-și piardă parfumul, până scad aproape la jumătate. Se toarnă în tingire 3 pahare din zeama strecurată și limpezită peste 1 kg de zahăr și după ce acesta s-a topit se procedează ca la *șerbetul de lămâie* (R 1408). La frecat se adaugă o linguriță de zeamă de lămâie.

1419 Șerbet de floare de tei

250 g floare de tei, 1 kg zahăr, 1 linguriță zeamă de lămâie

Se curăță florile de tei de codițe și de frunzulițele verzi, se opăresc cu 1 l de apă și se fierb un sfert de oră. Se strecoară zeama printr-un tifon. Se toarnă în tingire 3 pahare de zeamă limpezită peste 1 kg de zahăr și se procedează apoi la fel ca la *șerbetul de lămâie* (R 1408).

1420 Șerbet de floare de toporași

500 g foi de toporași, 1 kg zahăr, 1 linguriță zeamă de lămâie

Se aleg foile de toporași ca la trandafiri, se opăresc cu 1 l de apă și se lasă să dea câteva clocote, în vas acoperit. Se dă vasul la o parte să se răcească. Se strecoară zeama și se lasă să se limpezească. Se pun în tingire 3 pahare de zeamă cu 1 kg de zahăr și se face șerbetul la fel ca *șerbetul de lămâie* (R 1408), adăugând la frecat puțină zeamă de lămâie și, după gust, o lingură de apă de flori.

1421 Șerbet de floare de nufăr

500 g flori de nufăr, 1 kg zahăr, 1 linguriță zeamă de lămâie

Se aleg florile de nufăr la fel ca florile de trandafir și se lasă numai cele galbene. Se opăresc cu 1 l de apă, lăsând să dea câteva clocote. Se dau la o parte să se răcească, în vas acoperit ca să nu dispară parfumul, și se trec printr-o pânză deasă. Se iau 3 pahare din această zeamă bine limpezită, se toarnă peste 1 kg de zahăr și se procedează apoi ca la *șerbetul de lămâie* (R 1408).

Peltele*

Întărirea peltelei nu depinde numai de cantitatea de zahăr și de timpul de fierbere, ci și de felul fructului întrebuințat. Unele fructe, ca merele, gutuile, coacăzele, conțin în mare cantitate o substanță numită *pectină*, care ajută la legarea peltelei; alte fructe, ca cireșele, căpșunele, caisele, conțin prea puțin din această substanță și zeama lor se leagă mai greu, așa că este bine să se adauge la fiert, când avem, la peltelele din aceste fructe, și o cantitate de zeamă de coacăze sau de mere.

În general, trebuie să se evite fructele făinoase, care se sfărâmă ușor la fiert și dau o zeamă tulbure. Cu cât zeama este mai limpede, cu atât pelteaua este mai frumoasă. Ca să obținem o peltea deschisă la culoare, o fierbem la foc iute; când vrem să fie mai roșie, o fierbem încet, pe foc mic.

1422 Peltea de coacăze

1,5 kg coacăze, 1 kg zahăr

Zeama pentru pelteaua de coacăze se poate obține în două feluri:
1. Se spală coacăzele și se pun pe o sită să se scurgă. Nu se desfac boabele de pe cotor. Se îndepărtează numai cele stricate, iar restul se sfărâmă cu mâna într-un castron. Se storc apoi, câte puține odată, printr-o pânză deasă. Drojdia rămasă se umezește cu puțină apă și se mai stoarce ca să iasă toată zeama. Se lasă să se limpezească, se trece din nou printr-o pânză și se pune la fiert cu zahărul.
2. Se spală coacăzele, se desfac boabele de pe cotoare și se pun într-o cratiță cu puțină apă. Se fierb un sfert de oră la foc foarte mic, mișcând cratița din când în când, până încep boabele să se moaie. Se răstoarnă totul pe o sită deasă, deasupra unui castron, sau se trec printr-o pânză, lăsând să se scurgă încet. Se lasă să se limpezească.
Zeama obținută într-unul din felurile arătate mai sus se măsoară și se pune în tingire cu zahăr, în proporție de 1 kg de zahăr la 1 litru zeamă bine limpezită. Se ține la foc foarte mic, amestecând, până se topește tot zahărul. Se pune apoi pe foc iute și se ia spuma cu grijă de câte ori se ridică. Se lasă să fiarbă până se leagă ca pentru șerbet. Se încearcă dacă este gata punând puțină pe o farfurioară. După ce s-a răcit, se desparte pelteaua cu linguriță în două, formând o cărare. Dacă cele două părți nu se reunesc la loc, pelteaua este gata. În acest timp, tingirea se dă la o parte, ca să nu mai fiarbă pelteaua. Când este prea legată, pelteaua devine cleioasă. Se toarnă fierbinte în borcane, având grijă să învelim borcanul, dacă este de sticlă, cu o cârpă udă ca să nu se spargă.

1423 Peltea de agrișe

1 kg agrișe, ¼ kg coacăze, 1 kg zahăr

Se aleg agrișele, se spală, se pun într-o cratiță, adăugând la 1 kg de agrișe ¼ kg de coacăze albe alese și spălate. Se pune apă cât să le cuprindă. Se lasă să fiarbă la foc mic până se moaie boabele și se face apoi la fel ca *pelteaua de coacăze* de mai sus.

1424 Peltea de zmeură

Cantități egale de zeamă de zmeură și de zahăr

Se alege zmeura și se stoarce câte puțină odată, printr-o pânză. Se lasă să se limpezească. Se pun în tingirea de dulceață în cantități egale zeamă de zmeură și zahăr și se fierb la foc mic până când pelteaua este destul de legată. Se toarnă fierbinte în borcane.

1425 Peltea de caise

1 kg caise, 1 kg zahăr

Se pun să fiarbă caisele spălate, nu prea coapte, cu 1¼ l de apă. Se pot adăuga și cojile spălate de la caise curățate pentru dulceață. Se lasă să fiarbă vreo trei sferturi de oră. Se dă tingirea la o parte ca să se răcorească și în același timp să se limpezească zeama. Se strecoară cu grijă, ca să nu se tulbure, printr-un tifon des sau printr-o sită peste care s-a pus un strat subțire de vată. La 1 l de zeamă strecurată se adaugă 1 kg de zahăr. Se lasă tingirea pe foc mic până se topește zahărul, se pune apoi să fiarbă la foc iute și se continuă ca pentru *pelteaua de coacăze* (R 1422). Din caisele rămase se poate face marmeladă.

1426 Peltea de mure

1 kg mure, 1 kg zahăr

Se aleg murele, se pun la foc într-o cratiță cu apă cât să le cuprindă și se lasă să fiarbă cam ½ oră. Se dau la o parte și după ce s-au răcit se storc murele printr-un tifon des, până iese toată zeama. Se lasă să se limpezească. Se pune 1 l de zeamă la fiert cu 1 kg de zahăr și se procedează apoi ca la *pelteaua de coacăze* (R 1422).

1427 Peltea de coarne

1 kg coarne, 1 kg zahăr

Se aleg coarne nu prea coapte și se fierb cu apă cât să le cuprindă bine. După ce s-au răcorit, se strecoară zeama printr-un tifon des și se lasă să se limpezească. Se pune la fiert 1 l de zeamă cu 1 kg de zahăr, întâi la foc mic până se topește zahărul, apoi la foc iute, luând spuma de câte ori este necesar. Se face apoi la fel ca *pelteaua de coacăze* (R 1422).

1428 Peltea de mere

1 l zeamă în care au fiert merele, 1 kg zahăr

Pentru peltea se aleg mere renete sau mere crețești (cele făinoase se sfărâmă la fiert și dau o peltea tulbure). Se spală merele, se taie în patru și fiecare bucată încă în două, fără să se curețe de coajă și fără să se scoată sâmburii. Se pun într-o cratiță cu apă pe măsură ce sunt tăiate, ca să nu se înnegrească. Se fierb cu 1 l de apă la foc potrivit, se acoperă cu un capac și nu se umblă cu lingura în cratiță în timpul fiertului, ca să nu se sfărâme merele. După ce merele au fiert ½ oră și sunt moi, se toarnă totul într-o sită deasă pusă peste un castron și se lasă așa, fără să se apese merele, 20 de minute, până se scurge bine zeama. Se mai lasă zeama să se limpezească încă ½ oră și se trece printr-un tifon des.

La 1 l de zeamă limpezită se pune 1 kg de zahăr. Se lasă întâi la foc foarte slab până se topește zahărul, apoi se dă la foc bun, îndepărtând spuma de câte ori este nevoie, și se continuă la fel ca la *pelteaua de zmeură* (R 1424). Din merele fierte, trecute prin sită, se poate face marmeladă, adăugând zahărul necesar.

1429 Peltea de gutui

1 l zeamă în care au fiert gutuile, 1 kg zahăr

Se aleg gutui frumoase, de preferință mici, galbene și fără pete. Se spală, se șterg de puf cu o cârpă și se taie în patru, iar fiecare bucată încă în două. Nu se curăță de coajă și nu se scoate mijlocul care conține materie gelatinoasă în mare cantitate. Se pun într-o cratiță cu apă, pe măsură ce sunt tăiate, socotind 2 litri de apă la 1 kg de gutui. Se adaugă și câteva mere creștești roșii, tăiate în sferturi. Se lasă să fiarbă cam o oră la foc mic, până când gutuile sunt atât de moi încât pot fi străpunse ușor cu coada unui chibrit. Se lasă să se limpezească zeama după cum am arătat la *pelteaua de mere* de mai sus. Se pune la fiert zeama limpezită și zahărul și se continuă ca la *pelteaua de zmeură* (R 1424). Ceea ce rămâne după ce se strecoară zeama se poate întrebuința pentru a face marmeladă sau chitonag.

1430 Peltea de portocale

½ kg mere (3 dl zeamă de mere), 10 portocale (7 dl zeamă de portocale), 1 kg zahăr, coji de portocale

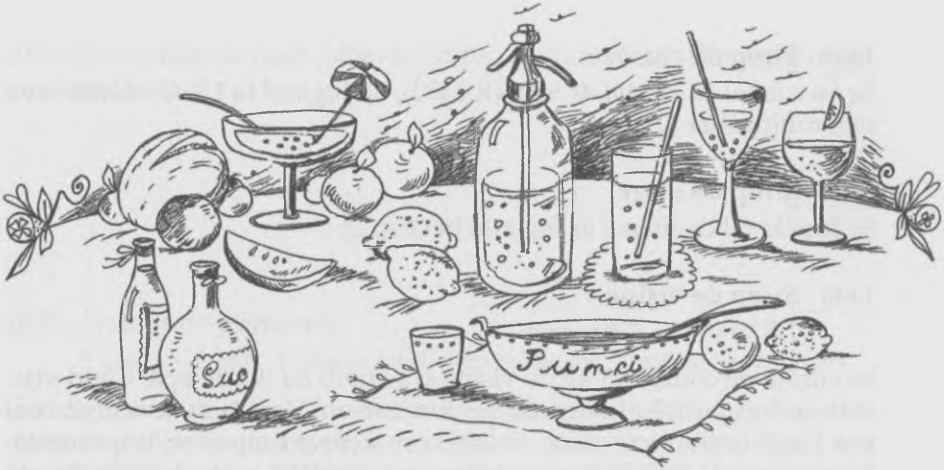
Portocalele neavând în cantitate suficientă substanța necesară la întărirea peltelei, e nevoie să se adauge la fiert și zeamă de mere. Se fierbe ½ kg de mere așa cum am arătat la *pelteaua de mere* (R 1428). Se limpezește zeama și se dă deoparte. Se aleg 10 portocale mijlocii și zemoase, cu coaja subțire. Se taie portocalele în două, se stoarce zeama și se trece printr-un tifon des. Se pun în tingirea de dulceață la fiert 7 dl de zeamă de portocale cu 3 dl de zeamă de mere, 1 kg de zahăr și câteva coji de portocale, care se scot când pelteaua e gata. Se lasă tingirea la foc slab până se topește zahărul, se dă apoi la foc iute. Se spumuiește pelteaua de câte ori e nevoie. Se continuă ca la *pelteaua de coacăze* (R 1422).

1431 Peltea de chitră

1 chitră de 1 kg, 1½ l apă, 3 dl zeamă de mere, 1¼ kg zahăr

Se rade de coajă o chitră cam de 1 kg. Se taie în patru și se pune cu tot cu miez să fiarbă într-un litru și jumătate de apă. Trebuie să fiarbă până se moaie. Se toarnă totul într-un tifon, strângând ca să se scurgă bine

toată zeama. Se lasă vreo ½ oră să se limpezească. Se pune în tingirea de dulceață zeama limpezită, la care se adaugă 3 dl de zeamă de mere (v. *peltea de mere*, R 1428) și 1¼ kg de zahăr. Se pregătește la fel ca *pelteaua de coacăze* (R 1422).



Siropuri și băuturi

Siropuri*

1432 Sirop de fragi

1 l zeamă de fragi, 1 kg zahăr, zeamă de lămâie

Se strivesc cu mâna într-un castron fragii bine copți. La 1 kg de fragi se poate adăuga un sfert de litru de apă. Se storc printr-un tifon des și se toarnă zeama în tingirea de dulceață, adăugând zahăr (la 1 litru de zeamă 1 kg de zahăr). Se ține siropul pe foc moale până se topește zahărul, se fierbe apoi la foc iute 20 de minute. Nu se face prea gros, ca să se poată turna ușor din sticle. La fiert se adaugă puțină zeamă de lămâie. Când este destul de legat se dă la o parte, se toarnă cald în sticle care se astupă bine. Ca să nu plesnească sticla cât turnăm siropul, o înfășurăm într-o cârpă umedă.

1433 Sirop de zmeură

1 l zeamă de zmeură, 1 kg zahăr

Se strivește zmeura într-un vas cu mâna sau cu o spatulă de lemn și se pune într-un borcan, care se umple pe trei sferturi. Se leagă borcanul cu hârtie și se ține 7–8 zile la soare ca să fermenteze. Se stoarce apoi zeama printr-un tifon des și se lasă să se limpezească. Se procedează mai departe la fel ca la *siropul de fragi* de mai sus.

1434 Sirop de coacăze

Se face la fel ca *siropul de fragi* (R 1432), adăugând la 1 l de zeamă ceva mai mult zahăr (1,5 kg).

1435 Sirop de mure

Se face la fel ca *siropul de fragi* (R 1432).

1436 Sirop de vișine

1,5 kg vișine, 1 kg zahăr

Se curăță de codițe 1,5 kg de vișine și se fierb cu ¼ l de apă. Când vișinele au început să plesnească, se pun într-un tifon ca să se scurgă zeama. După ce s-au scurs bine, se lasă zeama câtva timp să se limpezească. Se pun apoi la fiert în tingire, la foc mic, cantități egale de zeamă și de zahăr. După ce s-a topit zahărul se fierbe la foc iute și se leagă siropul, luând spuma de câte ori este nevoie. Siropul se toarnă cald în sticle. Zeama se mai poate pregăti la fel ca pentru *siropul de fragi* (R 1432).

1437 Sirop de caise

1 kg caise, 1¼ kg zahăr, zeama de la ½ lămâie

Se pune la fiert 1 kg de caise spălate și nu prea coapte cu 1¼ l de apă. Se pot adăuga la fiert și cojile de la caisele curățate pentru dulceață (după ce au fost spălate), mărind puțin și cantitatea de apă. Se fierb ½ oră; după ce s-au răcorit se scurge zeama printr-un tifon, se lasă să se limpezească și se mai trece o dată printr-o sită peste care s-a pus un strat subțire de vată. Se pune zeama în tingire, adăugând la 1 l de zeamă 1¼ kg de zahăr și zeama de la o jumătate de lămâie. Se fierbe apoi la fel ca *siropul de vișine* (v. mai sus). Siropul de caise se poate face și ceva mai legat; se toarnă în borcane și poate servi la pregătirea tartelor cu fructe.

1438 Sirop de portocale

6 portocale, 1 kg zahăr cubic

Se aleg portocale mijlocii, zemoase. Se freacă de coaja lor bucățile de zahăr, care apoi se pun la fiert cu ½ l de apă. Se taie portocalele în două, se storc bine, iar zeama se strecoară și se toarnă în sirop când începe să clocotească. Se dă la o parte siropul, se trece printr-o sită deasă peste care s-a pus un strat subțire de vată și se pune iarăși la fiert, la foc iute. Se procedează apoi la fel ca la *siropul de vișine* (R 1436).

1439 Sirop de lămâie

6 lămâi, 1 kg zahăr cubic

Se pregătește la fel ca *siropul de portocale* de mai sus. Atât siropul de lămâie, cât și cel de portocale trebuie consumate proaspete, deoarece coaja

citricelor conține un ulei care cu timpul râncezește și dă siropului un gust neplăcut.

Băuturi

1440 Lichior de portocale

1 l alcool de 90°, 1 l lapte crud, 1 kg zahăr tos, 4 portocale, 1 lămâie

Într-un borcan de 4 l se pun alcoolul, laptele crud, zahărul, portocalele tăiate bucăți potrivite, cu coajă și sâmburi cu tot, și o lămâie tăiată bucăți. Se leagă borcanul și se pune într-un loc ferit, unde se lasă să stea o lună încheiată. La fiecare 2–3 zile se amestecă bine conținutul cu o lingură mare de lemn. După o lună, se strecoară totul printr-un tifon, storcând bine ca să iasă toată zeama din portocale. Lichidul obținut se filtrează astfel: într-o pâlnie obișnuită de metal sau de sticlă se pune o altă pâlnie din hârtie de filtru, prin care se toarnă încet în sticle lichiorul. Filtrarea se face în câteva ore și lichiorul trebuie să iasă limpede ca lacrima. Cât timp are în ea lichid, pâlnia de hârtie nu trebuie atinsă, deoarece s-ar putea rupe imediat. Când s-au depus prea multe reziduuri pe ea, se înlocuiește hârtia de filtru cu alta. Sticlele cu lichior se astupă și se păstrează oricâtă vreme. Se poate face la fel lichior de mandarine, punând 6 mandarine frumoase sau 2 portocale și 4 mandarine.

1441 Lichior de cafea

250 g cafea (pentru 1 l cafea lichidă), 1 l alcool de 90°, sirop (1 kg zahăr și ¾ l apă), vanilie

Se face la filtru o cafea aromată din 250 g cafea prăjită și măcinată mai mare. Se trece prin filtru atâta apă clocotită încât să obținem 1 l de cafea lichidă. Separat se face un sirop de zahăr cu apă. După ce s-a răcorit, se amestecă cu cafeaua, alcoolul și un praf de vanilie. Se păstrează în sticle bine astupate.

1442 Lichior de anason

1 l alcool de 90°, 40 g anason stelat, 5 boabe coriandru, o bucățică (cât un ban) scorțișoară, sirop (400 g zahăr și ½ l apă)

Se pun într-un borcan cu gâtul strâmt alcoolul, anasonul și celelalte aromate. Se astupă bine și se lasă să stea astfel 2 luni încheiate. După acest timp se adaugă siropul de zahăr. Se amestecă la fiecare 2 zile, timp de o săptămână. Se filtrează apoi la fel ca *lichiorul de portocale* (R 1440).

1443 Vișinată

La 1 kg vișine, 400 g zahăr, alcool cât să cuprindă vișinele

Se spală vișine frumoase, coapte și întregi. Li se rup codițele. Se umplu cu ele sticle mari, speciale pentru vișinată, de 3–4 l, cu gâtul larg. Se pune un rând de vișine, unul de zahăr tos sau pudră și așa mai departe. Se leagă sticla cu hârtie pergament și se ține câteva zile la soare până își lasă vișinele zeama și zahărul începe să se topească. Din când în când se scutură ușor sticla ca să se așeze vișinele. Se toarnă apoi alcool cât să le acopere, se leagă iar sticla cu hârtie pergament, se așază din nou într-un loc la soare și se lasă câteva săptămâni. Vișinele capătă un gust aromat foarte plăcut dacă se pun printre ele câteva boabe de cireșe amare, precum și câțiva sâmburi de vișină, zdrobiți.
După gust, se poate servi vișinata împreună cu vișinele sau se poate servi numai zeama, vișinele oferindu-se separat, presărate cu zahăr pudră; de asemenea, se pot face vișinele compot, fierbându-le într-un sirop slab de zahăr și apă.
Dacă vișinata ni se pare prea tare, se poate slăbi cu sirop de zahăr.

1444 Kirș

300 g sâmburi de cireșe, 12 sâmburi de caise, 2 l țuică sau rachiu, 150 g zahăr, 150 ml apă

Se sparg sâmburii de cireșe și de caise și se pun într-o sticlă mai mare, de vișinată, cu 2 litri de țuică sau rachiu. Se țin 5–6 săptămâni la soare, scuturând din timp în timp sticla. Se strecoară lichidul printr-un tifon și se amestecă cu un sirop făcut din 150 g zahăr și 150 ml de apă, care au fiert împreună 2 minute. Se filtrează prin hârtie de filtru ca *lichiorul de portocale* (R 1440).

1445 Crușon

1) 2 cutii compot de ananas, 50 g rom sau coniac, 1 l vin, 1 sticlă șampanie, zahăr după gust

2) 4–5 portocale, 50 g rom sau coniac, 1 l vin, 1 sticlă șampanie, zahăr după gust, 2 linguri lichior de portocale

3) 1 kg fragi sau căpșune, 50 g rom sau coniac, 1 l vin, 1 sticlă șampanie, zahăr după gust

Crușonul este o băutură răcoritoare, foarte apreciată vara. Trebuie să fie servită foarte rece și este de preferat să se facă dintr-un singur fel de fructe, nu să se amestece mai multe feluri, și să nu fie prea dulce.
1) *De ananas*. Se taie feliile de ananas din compot în cuburi de mărime potrivită. Deasupra se toarnă rom sau coniac și se ține la rece. În momentul când servim se pune ananasul în vasul special pentru crușon,

deasupra se toarnă zeama de la compot, vinul și șampania, care au fost ținute la frigider. Se adaugă zahăr după gust și se amestecă ușor. Se servește în pahare.
2) *De portocale*. Se curăță portocalele de coajă și de pielițele albe. Se taie fiecare felie în bucăți și se scot sâmburii. Se presară deasupra 3–4 linguri de zahăr pudră, se toarnă rom sau coniac și se ține câteva ore la frigider, să macereze. În momentul când servim se adaugă vinul, șampania și puțin lichior de portocale.
3) *De fragi sau căpșune*. Se spală ușor într-o apă fragile sau căpșunele, se scurg, se presară cu 3–4 linguri de zahăr pudră și se dau la rece. În momentul când servim se adaugă vinul, șampania, romul sau coniacul, toate bine răcite, și zahăr după gust.

1446 Sherry Cobblers

Pentru 6 persoane: *1 pahar mare șampanie, 3 pahare mici sherry, 1 pahar mic curaçao, 2 linguri zahăr, 4 linguri gheață pisată, fructe*

Se amestecă într-un vas șampania, sherry, curaçao, zahărul și gheața sfărâmată mărunt. Se adaugă fructe de sezon sau altele, după gust (fragi, piersici, banane, portocale, ananas), tăiate în cuburi mici. Se amestecă totul cu o lingură și se servește în pahare, cu un pai de băut.

1447 Grog

Zahăr cubic, rom și lămâie tăiată felii

Se fierbe apa în ceainic sau în alt vas anume pentru fiert apa și când clocotește se toarnă în pahare, umplându-le pe trei sferturi și având grijă să punem câte o linguriță înăuntru, ca să nu se spargă paharul. Se pun în fiecare pahar 2–3 bucăți de zahăr, după gust, ca pentru ceai, și se amestecă până se topesc; deasupra se pune o felie de lămâie, iar peste ea se toarnă un deget de rom de bună calitate. Se dă foc și se servește cu flacără deasupra, înainte să se fi amestecat romul cu apa.

1448 Punci obișnuit (din ceai)

1 portocală, 1 lămâie, 200 g zahăr cubic, 1 l ceai slab, 1½ dl rom, 1½ dl rachiu

Se spală și se șterg cu o cârpă moale o portocală zemoasă, cu coaja subțire, și o lămâie frumoasă. Se freacă pe rând bucățile de zahăr pe coaja de portocală și de lămâie, până rămâne numai partea albă. Se pune zahărul într-o oală curată, întrebuințată numai pentru fiert apa. Deasupra se toarnă zeama portocalei și a lămâiei și 1 l de ceai slab, fierbinte. Se adaugă romul și rachiul. Se pune oala pe foc amestecând, ca să se topească zahărul, și se ține până se înfierbântă, fără să fiarbă. Se toarnă

punciul direct în pahare sau se servește cu totul într-un vas special pentru punci.

1449 Punci englezesc (din vin)

1 portocală, 1 lămâie, 500 g zahăr cubic, 1 l vin alb, ¼ l rom, ¼ l coniac

Se freacă câteva bucăți de zahăr pe coaja lămâiei și a portocalei până se ajunge la partea albă. Se pune tot zahărul în vasul special de punci sau într-un castron adânc și se toarnă apă cât să se îmbibe bine zahărul. Deasupra se toarnă zeama strecurată de lămâie și de portocală. Separat se încălzește un litru de vin alb bun, fără să fiarbă, se toarnă peste zahăr și se amestecă până când acesta se topește complet. Se toarnă ușor romul și coniacul. Se dă foc și se servește cu flacără.

1450 Vin fiert (Bishof)

1 l vin, 250 g zahăr, 4 cuișoare, 1 bucățică scorțișoară, 1 bucățică coajă de lămâie

Se pune la fiert într-un vas curat, fără miros de mâncare, vinul alb sau roșu cu zahăr, cuișoare, scorțișoară și coajă de lămâie. Se amestecă până se topește zahărul și se lasă apoi să dea un singur clocot. Vinul fiert prea mult pierde din aromă. Se strecoară și se servește fierbinte în cești sau în pahare.

1451 Șodou

Pentru 6 persoane: *6 gălbenușuri, 12 linguriță cu vârf zahăr pudră, 1 l lapte, 6 linguriță rom*

Se freacă bine într-un castron gălbenușurile cu zahărul pudră, până cresc și devin o cremă spumoasă. Se toarnă încet laptele clocotit, se adaugă romul și se servește șodoul în cești imediat, cât este fierbinte.

1452 Ciocolată

Pentru o persoană: *40 g ciocolată și 2 dl lapte sau apă; 2–3 gălbenușuri la 1 l ciocolată, zahăr pudră*

Ciocolata se poate pregăti atât cu apă, cât și cu lapte. Se socotesc de fiecare persoană 40 g tablete de ciocolată și 2 dl de lapte. Se sfărâmă tabletele în 2 sau 3 bucăți. Se pun în cratița în care se va pregăti ciocolata cu atâta apă cât să umezească fundul cratiței. Se lasă tabletele acoperite la foc foarte slab până se moaie, ca să poată fi frecate. Se dă cratița deoparte, se freacă ciocolata cu o lingură până se face ca o pastă, se adaugă lichidul clocotit, la început câte puțin, ca să se amestece bine cu ciocolata. Se pune la foc slab și se mai bate puțin cu telul ciocolata, ca să devină spumoasă. Ciocolata nu trebuie să fiarbă, căci își pierde din

aromă. Ca să fie și mai gustoasă, se poate adăuga la un litru de ciocolată 2–3 gălbenușuri. Acestea se freacă bine deoparte cu puțin zahăr pudră, se amestecă la început cu 2–3 linguriță de ciocolată și apoi cu restul din cratiță. Se toarnă în cești foarte fierbinte și se servește cu frișcă bătută, proaspătă, și zahăr după gust.

1453 Cafea neagră turcească*

Cafeaua turcească se fierbe în ibric fie pe mașina de gătit, fie la o mașină specială cu spirt. Adevărata cafea turcească se fierbe însă pe spuză de cărbuni. Pentru o cafea potrivit de tare și de dulce se socotește o linguriță de cafea și o bucățică de zahăr de fiecare ceașcă.
Se pun într-un ibric potrivit de mare zahărul și cafeaua (de bună calitate, de preferință 2–3 feluri amestecate) și atâtea cești de apă rece câte cești de cafea dorim să facem. Se lasă să dea câteva clocote până se face caimacul și se amestecă ușor ca să nu dea în foc. Se ia caimacul cu linguriță și se pune în cești. Când cafeaua este fiartă, se dă ibricul la o parte și se toarnă deasupra câteva picături de apă rece. Se ține așa cafeaua o clipă, ca să se limpezească. Se toarnă în cești și se servește fierbinte.

1454 Mazagran*

Se pregătește cafea la filtru, foarte concentrată. Se pisează gheața mărunt; se umplu paharele pe trei sferturi cu gheață, iar deasupra se toarnă cafeaua răcorită, lăsând paharele de un deget goale. Zahăr pune fiecare după gust. Se servește cu paie de băut.

1455 Ceai(*)

Apa pentru ceai trebuie să fiarbă fie în samovar, fie într-un vas care nu servește decât la fiert apa și care a prins, cu vremea, piatră pe el.
Se socotește o linguriță de ceai la două persoane. Se pune ceaiul într-un ceainic de porțelan sau de metal, se toarnă deasupra apă care clocotește, se acoperă și se ține astfel vreo 5 minute. Se toarnă apoi esența de ceai după gust în ceașcă sau pahar, adăugând apă clocotită care a dat în fiert de curând. Acesta e *ceaiul* numit *rusesc*, care se servește cu zahăr, felii de lămâie și rom, după gust.
Ceaiul englezesc se servește numai cu esența din ceainic, fără alt adaos de apă. Când se servește, se adaugă zahăr după gust și lapte crud (cel fiert schimbă gustul ceaiului și se dizolvă mai greu, dându-i o culoare dezagreabilă).

1456 Limonadă*

Pentru 6 persoane: *150 g zahăr, 2 lămâi mijlocii, 6 pahare apă*

Se pune zahărul într-un vas foarte curat. Se toarnă apă rece deasupra amestecând până se topește zahărul. Se adaugă puțină coajă de lămâie

tăiată numai din partea galbenă și zeama de lămâie. Se acoperă și se pune la frigider câteva ore. Înainte de a o servi, limonada se strecoară, iar în pahare se pune câte o felie subțire de lămâie.

1457 Oranjadă*

Pentru 6 persoane: *150 g zahăr, 2 portocale, ½ lămâie, 6 pahare apă*

Se face la fel ca *limonada* de mai sus. Ca să fie mai acră se poate adăuga puțină zeamă de lămâie.

1458 Cvas*

15 l apă, 800 g zahăr, 2 lămâi, 200 g stafide, 25 g drojdie, ½ linguriță bicarbonat

Se pun într-o oală sau în alt vas mare zahărul, lămâile tăiate bucăți și stafidele. Se opăresc cu apă clocotită. Se acoperă vasul cu un șervet. Când s-a răcorit apa cât suportă degetul, se pune drojdia muiată cu puțină apă și jumătate linguriță de bicarbonat. Se lasă să fermenteze 12 ore, apoi se strecoară și se toarnă în sticle, după ce s-au pus în fiecare 2–3 stafide. Se închid sticlele cu dop fiert, se leagă fiecare bine cu sfoară, ca să nu sară dopul, și se mai țin 2 ore la cald, apoi se pun la rece. După 2–3 zile cvasul este bun de băut.

1459 Lapte de migdale*

50 g migdale la 2 pahare apă, zahăr, apă de flori

Se opăresc timp de două minute migdalele și se curăță de pieliță, având grijă ca la un pumn de migdale dulci să existe câteva migdale amare. Se pisează în piuliță de piatră, adăugând puțină apă. Se strecoară zeama, se pune peste migdale altă apă și se pisează din nou. Se repetă operația de câteva ori, până când migdalele au fost bine sfărâmate și apa le-a luat tot sucul. Se lasă să stea cu apă, în total, vreo oră, se strecoară „laptele" obținut astfel, se adaugă zahăr și apă de flori după gust și se servește rece, de la frigider.

Câteva alimente de casă

1460 Prepararea pâinii*

1 kg făină, 30 g drojdie, ½ l apă, 1 linguriță zahăr, 1 lingură ulei, 3 linguriițe rase sare

Se cerne făina în covată. Separat se moaie drojdia cu o linguriță de zahăr și puțină apă caldă (nu fierbinte, deoarece plămădeala nu mai crește). Într-un vas de mărime potrivită se pune un pumn din făina cernută. Se face loc la mijloc, se toarnă drojdia muiată, se amestecă, adăugând încă puțină apă până se face plămădeala potrivit de moale. Se bate aluatul până începe să facă băsici. Se presară puțină făină deasupra, se acoperă cu un șervet și se lasă să crească la căldură. Când a crescut se pune în covata cu făină cernută mai înainte, se adaugă uleiul și se toarnă câte puțină apă caldă, frământând bine, până nu se mai lipește aluatul de mâini. Acesta trebuie să fie potrivit de tare. Se presară făină peste aluat, se acoperă și se lasă în covată la loc cald să crească. Când a crescut destul, se iau bucăți din el, se pun pe masa de aluat presărată cu făină și li se dă formă rotundă sau lungă. Se lasă iar să crească într-un loc cald și se coc apoi pâinile la cuptor, la foc potrivit, aproape o oră.

1461 Pâine cu lapte

1 kg făină, 40 g drojdie, 6–7 dl lapte, 1 lingură ulei, 20 g zahăr, 2 linguriițe rase sare

Se cerne făina în copaie. Se face loc la mijloc. Se pune drojdia frecată cu zahărul, apoi uleiul, sarea și laptele rece. Se frământă totul bine, până

când aluatul face băşici şi se desprinde de pe mâini. Se pune la cald să crească, se fac pâini care se aşază pe tavă sau se pun în forme presărate cu făină. Se lasă din nou să crească, se ung cu ou amestecat cu apă sau cu lapte şi se coc la cuptor aproape o oră, la foc potrivit.

1462 Pâine cu cartofi*

1 kg făină, 400 g cartofi fierţi, 50 g drojdie, 2 linguriţe rase sare, 3 linguriţe zahăr, 5–6 dl apă caldă

Se fierb cartofii. Se curăţă de coajă înainte de a se răci de tot şi se trec prin maşina de tocat. Se cerne făina în copaie, se face loc la mijloc, se pun cartofii călduţi, drojdia muiată cu puţină apă, sarea, zahărul şi apa caldă cât suportă mâna (nu trebuie să fie prea fierbinte). Se amestecă totul şi se frământă bine aluatul, care trebuie să fie mai degrabă îndesat. Se presară cu făină şi se lasă la cald să crească. Se răstoarnă aluatul pe masa de aluat presărată cu făină, se fac pâini lungi sau rotunde şi se aşază pe tava de asemenea presărată cu făină. Se mai lasă să crească şi se coc la cuptor, la foc potrivit, cam o oră.

1463 Chifle

Aceleaşi cantităţi ca pentru pâinea cu lapte

Se face un aluat la rece, ca pentru *pâinea cu lapte* (R 1461). După ce a crescut, dar nu de tot, se răstoarnă coca pe masa de aluat presărată cu făină, se împarte în pâini mici (chifle), cam de 50–60 g fiecare, se rotunjesc aceste chifle în mână şi se aşază pe tava presărată cu făină. De îndată ce sunt aşezate pe tavă, înainte de a creşte, se crestează deasupra în două sau în patru cu un cuţit foarte bine ascuţit, cu o mişcare iute şi destul de adânc. Se lasă să crească şi înainte de a le da la cuptor se ung cu ou amestecat cu puţin lapte. Se coc la foc iute cam 20 de minute.

1464 Cornuri cu unt (Croasanţi)

300 g făină, 20 g drojdie, 140 g unt proaspăt, un vârf linguriţă sare, 1 ceaşcă mică lapte amestecat cu apă

Se cerne făina într-un vas. Se face într-un castron o plămădeală cu un sfert din cantitatea de făină şi foarte puţină apă caldă în care s-a muiat drojdia. Se lasă la cald să crească. În acest timp se frământă restul de făină cu 80 g de unt proaspăt şi cu puţin lapte amestecat cu apă şi sare. Se adaugă plămădeala şi se frământă aluatul astfel ca să fie potrivit de moale. Se presară făină, se acoperă cu un şervet şi se lasă la cald să crească. Se răstoarnă pe masa de aluat presărată cu făină, se întinde cu palma

o foaie mai groasă și se așază la mijloc 60 g de unt proaspăt. Se învelește cu aluatul și se întinde apoi ca *aluatul franțuzesc* (R 916). Se împăturește în total de cinci ori lăsându-l să se odihnească un sfert de oră la rece după a treia împăturire. La sfârșit se întinde o foaie subțire, se taie triunghiuri cu latura de vreo 8 cm care se fac sul, mergând de la bază spre vârf. Se așază cornurile pe tavă, dându-le formă de semilună. Se țin să crească la cald, se ung cu ou și se dau la cuptor la foc foarte iute cam 20 de minute.

1465 Prepararea șuncii

La 10 kg carne, 500 g sare, 25 g silitră

Se scoate frumos pulpa și se taie câte puțin din margini, ca să-i dăm o formă rotundă. Se amestecă sarea cu silitra. Cu un cuțit îngust și bine ascuțit se fac în șuncă mai multe înțepături până la os și se introduce cu degetul cât mai adânc amestecul de sare și silitră. De asemenea se presară sare și silitră pe deasupra, frecând cu mâna ca să pătrundă bine în carne și mai cu seamă pe lângă os. Șuncile astfel pregătite sunt așezate într-o covată de lemn împreună cu slăninile și costițele, de asemenea sărate. Se pune covata la loc răcoros, la o temperatură de 3–6° C. Slăninile și costițele se țin 5–6 zile, iar șuncile până la 10 zile. În fiecare zi se întorc, astfel încât bucățile de deasupra să ajungă pe rând dedesubt și să stea în zeama pe care au lăsat-o. După aceea se scot din covată, se leagă cu sfoară făcând la pulpă o tăietură între tendon și capătul osului, iar la slănini o mică înțepătură la un capăt, prin care se introduce sfoara. Se atârnă într-un loc aerisit și răcoros, ținându-se 24 de ore să se zvânte. Se dau apoi la fum: șunca 4–5 zile, iar slăninile și costițele 2–3 zile. Durata afumatului depinde de tăria fumului și de mărimea bucăților. O șuncă bine afumată are o culoare aurie și un miros plăcut. Dacă se ține prea mult se amărește, iar dacă nu se ține destul este fără gust și nu se păstrează bine.

Această metodă de a pregăti în casă carnea pentru afumat este bună cu următoarele condiții: 1) cărnurile ce se pun la saramură să fie proaspete; 2) să se dea sare destulă, mai bine ceva mai multă decât prea puțină; 3) covata cu saramură să se țină într-un loc rece, ca să nu prindă carnea miros.

1466 Prepararea slăninilor

După ce s-au scos mușchii și pulpele, se taie slănina de la burtă în fâșii de un lat de palmă și de lungime potrivită. Se îndreaptă la capete. Se dau fâșiile prin sare și silitră și se continuă apoi cu saramura și afumatul după cum am arătat mai sus, la *prepararea șuncii*. La fel se prepară mușchiul afumat, costițele și picioarele de purcel.

1467 Fierberea șuncii

Într-un vas destul de încăpător se pune să se înfierbânte apă. Înainte de a începe să fiarbă, se introduce șunca și se lasă să fiarbă în clocote mici 2–3 ore, după mărimea șuncii. Dacă șunca nu este prea sărată, se mai poate adăuga puțină sare la fiert. Șunca este gata când o străpungem ușor cu o furculiță. Nu trebuie fiartă prea mult deoarece carnea devine ațoasă. Se lasă să se răcorească în apa în care a fiert. Se păstrează la rece.

1468 Prepararea cârnaților

Se trece carnea macră de porc prin mașina de tocat și se amestecă cu bucățele mici de slănină crudă. Se adaugă, după gust, sare, piper, ienibahar și zeamă de mujdei de usturoi. Se freacă bine toate împreună, adăugând și puțină zeamă de carne. Tocătura trebuie să fie moale și destul de sărată. Se așază la mașina de carne tubul de tablă pentru umplut mațele. Dinainte se pregătesc mațele subțiri, bine spălate, întoarse pe dos și ținute în apă rece cât timp se prepară tocătura. Se trage mațul peste tubul de tablă, adunându-l pe tot la un loc, apoi se introduce tocătura cu ajutorul mașinii, încet ca să nu se spargă mațul. Se lasă să se zvânte cârnații câteva ore într-un loc răcoros și se dau la fum, pentru păstrat, sau se consumă proaspeți, neafumați. Cârnații care se dau la fum se fac ceva mai îndesați. În tocătura lor nu se mai adaugă zeamă de carne și se pregătesc ceva mai sărați și mai piperați decât cei care se mănâncă proaspeți.

1469 Tobă

Se pun la fiert într-un vas cu apă rece fălcile și bucățile grase de la cap, urechile bine curățate, bucăți de șorici, limba, inima, rinichiul, împreună cu 2–3 foi de dafin și puțină sare. Se fierb numai pe jumătate. După ce s-au răcorit, se taie în feliuțe lungi și subțiri, iar limba și rinichii în bucăți ceva mai mari. Se amestecă toate într-un vas, turnând și câteva cești din zeama în care au fiert. Se adaugă sare, piper pisat, ienibahar, coriandru, potrivindu-le după gust.

Dinainte se pregătește stomacul porcului, bine curățat și spălat înăuntru; se umple, așezând bucățile mai mari în lungul tobei, spre a obține felii frumoase când se taie. Se coase la capete și se fierbe în clocote mici trei sferturi de oră, în zeama care a rămas de la primul fiert. Când toba este gata, se pune pe un fund de lemn cu un teasc ușor deasupra și se ține până se răcorește de tot. Se poate da apoi câteva ore la fum.

1470 Tobă cu sânge

Se fierb carnea și mărunțaiele ca mai sus. După ce le-am tăiat bucăți, se adaugă, în loc de zeamă, sângele păstrat de la tăierea porcului, în care am amestecat o lingură de sare, ca să nu se închege. Se pregătește apoi la fel ca *toba* fără sânge.

1471 Caltaboși

Se fierb inima, plămânul, splina și carnea cu mult sânge de la gât, iar după ce s-au răcorit se trec prin mașina de tocat sau se toacă folosind satârul. La 1 kg de mărunțaie se adaugă ½ kg de orez potrivit de fiert (să nu fie trecut din fiert), scurs și spălat în apă rece, sare, piper, ienibahar, maghiran și ceapă prăjită, toate după gust. Se amestecă totul bine și se umplu caltaboșii. Se pun să fiarbă 10–15 minute în clocote mici, în zeama în care au fiert mărunțaiele. Se servesc calzi sau se scot din zeamă și, după ce s-au răcorit, se prăjesc în untură [sau ulei]. La fel se pot face și cu sânge (v. mai sus *tobă cu sânge*). De asemenea, se pot pregăti și cu mărunțaiele nefierte la început.

1472 Lebărvurșt (Cârnat de ficat)

Se fierbe ficatul nu prea tare, în clocote mici, împreună cu tot atâta carne grasă de la gât. După ce s-a răcorit se trece de 2–3 ori prin mașina de tocat și se freacă bine într-un castron, până devine ca o pastă. Separat se taie o slănină mai tare, foarte puțin fiartă, în pătrățele mici, se amestecă cu ficatul, adăugând puțină zeamă în care a fiert la început ficatul. Se mai adaugă sare, piper și nucșoară pisată. Se umplu mațele groase, care au fost bine curățate și spălate. Ca să nu plesnească la fiert, se înțeapă mai înainte cu un ac în câteva locuri. Se pun în apă fierbinte să dea câteva clocote, dar la foc mic, altfel plesnesc. Se lasă să se răcorească în apă. Se păstrează la rece.

1473 Aspic I

Pentru 1½ kg aspic: *5 l apă, 1 kg carne de vacă, 250 g oase gelatinoase, 2 picioare porc, 2 picioare vițel, 250 ml vin alb, zarzavat supă, 2 cuișoare, 2 foi dafin, 10 boabe piper, 1 linguriță rasă sare, 2 albușuri, cojile de la 2 ouă*

Se pun la foc într-o oală cu apă: carnea de vacă, un os gelatinos sfărâmat în bucăți, picioarele de vițel și de porc. Acestea din urmă pot fi înlocuite cu o bucată de șorici. Se adaugă vinul alb și se lasă să fiarbă totul descoperit, la foc mic. Din când în când se ia spuma. După 2 ore de fiert se adaugă ceapa în care s-au înfipt cuișoarele, apoi un morcov, o rădăcină de pătrunjel, foile de dafin și sarea. Se lasă să mai fiarbă încă 2 ore

la foc mic, până când carnea se desprinde ușor de pe oase și zeama devine cleioasă. Se dă oala la o parte, se strecoară zeama și se curăță de toată grăsimea ridicată la suprafață.
Separat, într-o oală mare, se bate albușul spumă, se adaugă cojile de ou sfărâmate și boabele de piper. Deasupra se toarnă încet zeama puțin răcorită, ferindu-ne s-o vărsăm până în fund, ca să nu cadă și părticelele depuse în timpul răcirii. Se pune oala din nou la foc potrivit și se bate continuu cu telul până când zeama începe să fiarbă în clocote mici. Nu trebuie lăsată să fiarbă prea repede, deoarece albușul s-ar închega prea curând și n-ar mai servi la limpezirea aspicului. După ce a dat în clocot, se dă la foc mic și se lasă să fiarbă încet 15 minute. Când se dă spuma la o parte cu lingura, lichidul trebuie să apară complet limpezit. Se gustă și se potrivește de sare. Se strecoară fierbinte printr-o pânză deasă, udată cu apă și stoarsă.

1474 Aspic II (rețetă simplificată)

4 pahare zeamă de carne, 14 foi gelatină, 10 boabe piper, 2 foi dafin, 2 cuișoare, ¼ ceașcă oțet, 2 albușuri, coji de ouă

Se pregătește o supă obișnuită din carne, oase și zarzavat. Se potrivește de sare, se strecoară, se lasă să se răcorească și se îndepărtează grăsimea de deasupra. Într-o oală de 2–3 kg se bat albușurile spumă și se toarnă încet 4 pahare de supă. Se adaugă foile de gelatină spălate, piperul, foile de dafin, cuișoarele, oțetul și cojile de ouă spălate și zdrobite în mână. Se pune oala pe mașină, se bate continuu cu telul până când zeama începe să fiarbă. Se dă la foc mic și se continuă apoi la fel ca mai sus.

1475 Topirea unturii

Se poate topi, pentru păstrat, atât slănina din exterior, cât și osânza dinăuntrul porcului. Slănina se curăță bine de pe șorici, înlăturând și bucățile de carne pe care le-ar mai putea avea. Atât slănina, cât și osânza se spală și se taie bucăți care se pun, într-un vas încăpător, să stea 2 ore în apă rece. În pivniță sau în alt loc răcoros se pot lăsa și până a doua zi. Se scot apoi din apă, se taie foarte mărunt sau se dau prin mașina de tocat carne și se pun într-o cratiță sau într-o oală să se topească pe foc. Focul nu trebuie să fie prea mare ca să nu se prăjească untura și, din timp în timp, aceasta trebuie amestecată ca să nu se prindă de fund. După ce a fiert, untura topită se ia cu o lingură mare de supă și se strecoară într-alt vas, pus la foc foarte mic. Când toată untura este bine topită și scursă, se mai lasă câtva timp la cald să se limpezească de rămășițele de jumări care au trecut prin strecurătoare. După ce s-a limpezit bine, se toarnă tot prin sită, peste care se pune o bucată de pânză, în borcane

sau în cutiile de tablă în care va fi păstrată. Nu se pune de la început direct în borcane, deoarece fărâmiturile de jumări, care se depun la fund, râncezesc cu timpul, dând unturii un gust neplăcut. Untura răcită trebuie să fie albă ca zăpada. Jumările rămase de la topit se sărează puțin, se pun de asemenea într-un borcan, la loc rece și uscat, unde se pot păstra câtva timp. Se pot adăuga la carnea de tocătură pentru sarmale, chiftele etc.
Untura se păstrează bine la loc răcoros și uscat, în vase smălțuite sau în cutii de tablă cu capac perforat și de asemenea în borcane legate cu hârtie pergament, înțepată în mai multe locuri cu un ac. Niciodată nu trebuie să se toarne untura fierbinte peste alta deja răcorită și sleită, deoarece în mod sigur va râncezi.

1476 Topirea untului

Pentru topit se alege unt presat, fără zer. Se pune într-o cratiță sau într-o oală pe mașină, la foc potrivit. Se păzește îndeaproape, deoarece dă foarte ușor în foc. O dată topit, fără să fiarbă, se dă la o parte, la rece; după ce s-a întărit se curăță spuma de deasupra, iar untul sleit se scoate cu o lingură în alt vas, cu grijă ca să nu se ia din zerul depus la fund.
Se pune oala cu untul sleit din nou la foc moale să se topească, dându-se cu totul la o parte după câteva clocote. Se strecoară untul topit și se pune fierbinte în sticle sau în borcane de sticlă, care se înfășoară într-o cârpă udă ca să nu plesnească. Untul topit și pus în borcane sau în sticle trebuie să fie limpede ca uleiul, fără urmă de zer, care ar provoca cu timpul râncezirea.
Untul se păstrează bine în sticle sau în borcane de sticlă. Borcanele se leagă cu hârtie pergament și se păstrează la loc uscat. Zerul rămas poate fi întrebuințat în loc de smântână la pregătirea unor feluri de legume precum praz cu smântână, cartofi cu smântână etc.

1477 Prepararea borșului*

Borșul se pregătește de obicei în putini de stejar (butoaie mici, mai largi la fund decât în partea de sus) de 8–10 litri. Se spală bine putina și dacă este nevoie se opărește. Se poate însă înlocui cu un vas mare de pământ, cu gura mai strâmtă. Se umple pe un sfert cu tărâțe de grâu amestecate cu o mână bună de mălai. Se umezesc bine toate cu apă rece, apoi se toarnă peste ele apă clocotită, atât cât să se umple vasul cam pe trei sferturi. Se amestecă bine cu un făcăleț și după ce apa s-a răcorit se adaugă ½ kg de hușteă (tărâțe înăcrite de la borș, care se pot cumpăra dacă nu s-au păstrat). În lipsă de hușteă, se umezesc la început tărâțele cu borș în loc de apă. Se amestecă totul bine, se acoperă cu

o cârpă curată și se lasă să stea la loc cald, de obicei în bucătărie, lângă mașina de gătit. După 24 de ore borșul este gata. Înainte de întrebuințare se strecoară.

Murături și alte conserve pentru iarnă*

1478 Bulion de roșii în sticle

Se aleg roșii coapte, de preferință rotunde, deoarece sunt cărnoase și au mai puține semințe. Se spală, se rup în două, iar jumătățile se strâng ușor între degete, astfel încât să se scurgă miezul apos din ele (având mai puțină zeamă, se vor lega mai repede la fiert). Se pun într-o oală mare, smălțuită, pe foc, ținându-le să fiarbă până se răsucesc pielițele. Se dau la o parte și se trec prin ciur, frecând cu o lingură de lemn până rămân numai semințele și pielițele. Se pun din nou roșiile la fiert în oala spălată curat. Se amestecă mereu bulionul, până se îngroașă atât cât să se poată turna ușor în sticle. Nu se lasă nici o clipă neamestecat, deoarece se prinde ușor de fund și se arde. Bulionul se toarnă cald, prin pâlnie, în sticle. Ca să nu plesnească, se înfășoară sticla într-o cârpă umedă. Se umplu sticlele până la gât și se astupă cu dopuri noi, care au fost fierte, sau se leagă cu hârtie celofan pusă în două. Pe măsură ce se astupă, se așază într-un loc ferit, în picioare, se acoperă bine cu pături și se țin astfel până se răcesc complet; a doua zi, la cele astupate cu dopuri se pune smoală. Toate se păstrează la loc răcoros și uscat.

Dacă nu există un loc bun de păstrare, ca să nu fermenteze bulionul este prudent să fierbem sticlele, după ce au fost astupate numai cu dopul de plută, în alt vas cu apă. Ca să nu sară dopul la fiert, el se leagă cu sfoară și după ce sticlele au fost ținute în pături să se răcească încet se pune deasupra dopului smoală.

1479 Bulion de roșii, uscat

Se pregătește bulionul la fel ca mai sus. Se fierbe însă mai mult, până se îngroașă ca o marmeladă. Se întinde pe o scândură sau pe farfurii într-un strat de grosimea degetului și se pune la soare să se usuce. Se acoperă în acest timp cu o pânză subțire, ca să nu se prăfuiască. Când este destul de uscat, se taie pătrate, care se întorc și pe partea cealaltă, să se zvânte. Se păstrează peste iarnă în săculețe de pânză la loc răcoros și uscat.

1480 Roșii conservate în borcan

Se aleg roșii coapte, dar nu stricate, se spală, se introduc o clipă cu ajutorul unei site în apă clocotită, se curăță de pieliță, se taie în patru și li se îndepărtează semințele. Se pun într-un castron adăugând la 1 kg de roșii 2 g de acid salicilic și sare după gust (se fac sărate ca pentru mâncare, nu mai mult). Se amestecă ușor cu mâna sau cu o lingură și se așază în borcane mici, fără zeama pe care au lăsat-o. Se leagă cu hârtie pergament sau cu celofan și se păstrează la rece.

1481 Roșii și ardei pentru ciorbă

Se aleg roșii coapte și sănătoase, se taie în două, apoi în felii subțiri. Se taie ca fideaua câțiva ardei grași, precum și frunză verde de mărar și de pătrunjel. Se face într-un vas un amestec în proporțiile dorite, adăugând sare după gust (ca pentru orice mâncare). La fiecare kilogram de roșii și ardei se adaugă câte 2 g acid salicilic. Se amestecă și se pun roșiile și ardeii în sticle. Se astupă bine sticlele cu dopuri fierte, care se acoperă cu smoală sau cu ceară, și se păstrează la rece.

1482 Zarzavat pentru supă

Se curăță și se spală: 2 kg morcovi, 1 kg ceapă, 1 kg roșii, ½ păstârnac, 4 țeline, 4 ardei grași, o varză mică, o conopidă mică și 10 g usturoi. Se taie tot zarzavatul bucăți și se trece apoi prin mașina de tocat. Se amestecă cu ½ kg de sare și se pune în borcane, apăsând cu lingura, ca să nu rămână goluri, iar deasupra se toarnă ulei de un deget. Se leagă borcanele cu hârtie pergament sau cu celofan și se păstrează la rece. Se poate întrebuința zarzavatul la supe și ciorbe, punând câte o lingură din amestec la 1 l de apă. De asemenea, dă gust bun unor mâncăruri de post, precum ardei umpluți cu orez, sarmale fără carne etc.

1483 Bulion de ardei roșii

Se spală ardei roșii mari, se curăță de cotoare și de semințe și se taie în 2–3 bucăți. Se pun în oală împreună cu câteva roșii spălate și tăiate în două și se fierb, amestecând cu o lingură de lemn ca să nu se prindă de fund. Se trec prin ciur și se pun din nou la fiert, până se leagă bine. Se

păstrează în borcane, punând deasupra o cârpă cu sare sau un strat de ulei. Bulionul de ardei se poate păstra și uscat, la fel ca *bulionul de roșii* (R 1479).

1484 Praf de ardei iuți

Se spală ardei mici roșii, iuți și bine uscați, și li se scot cotoarele cu semințe. Se pun într-o tavă în gura cuptorului, după ce s-a stins focul, și se țin până se usucă de tot și sunt sfărâmicioși, fără să fie arși. Se pisează în piuliță, se trec printr-o sită fină și se păstrează în cutii de tablă.

1485 Sos picant de roșii

Se aleg 6 kg de roșii frumoase, bine coapte. Se rup în două și se pun într-o oală pe mașină. Când sunt fierte, se trec prin sită și se pun din nou la fiert, în oala spălată curat. Se lasă acest bulion să scadă, fără să se îngroașe prea mult. Se adaugă ¼ kg zahăr, ½ lingură piper, ½ lingură boia de ardei, 2 linguri muștar, 1 lingură sare și ½ l oțet de vin. Muștarul trebuie muiat mai întâi cu puțin oțet. Când sosul este potrivit de legat (trebuie să fie ca un bulion de roșii subțire), se toarnă fierbinte în sticle mici, care se astupă cu dopuri fierte, peste care se pune smoală (vezi *bulion de roșii în sticle*, R 1478). Se ține la loc răcoros și uscat. Acest sos este foarte picant și se servește la fripturi.

1486 Castraveți în saramură (de consumat vara)

Se aleg castraveți tineri și foarte proaspeți. Se spală în apă rece și se taie puțin la capete. Dacă sunt castraveți mai groși, care trebuie să se mureze repede, se despică puțin la mijloc în lungime, cu un cuțit. Se pune la fiert apă cu sare, în proporție de 50 g de sare la 1 litru de apă. După ce a dat câteva clocote, se dă la o parte să se limpezească. Se așază castraveții în borcan, se pun printre ei cățel de usturoi, iar deasupra se acoperă cu crengi de mărar. Se toarnă saramura fierbinte și se leagă borcanul cu hârtie pergament. Dacă borcanul este de sticlă, pentru a nu plesni se înfășoară într-o cârpă udă. Se pune la soare și se lasă 2–3 zile. În acest timp se vântură zeama de două-trei ori. După ce sunt bine murați, castraveții se țin la rece și se consumă după trebuință.

1487 Murături pentru iarnă în butoi

Murăturile pentru iarnă se fac în butoiașe de stejar a căror mărime depinde de nevoile casei. Butoiul se spală și se opărește bine (butoiul întrebuințat numai pentru murături devine cu atât mai bun cu cât se învechește). Dacă are miros de mucegai, se stinge în el o mână de var. După ce s-a stins varul, se spală butoiul cu mai multe ape, frecându-l cu o perie, și se lasă să se zvânte. Se freacă apoi înăuntru cu usturoi pisat.

Separat se spală în două-trei ape: castraveți, pepeni verzi mici, ardei lungi, gogonele (pătlăgele roșii crude), mere tari, țelină, rădăcină de pătrunjel, morcov. Tot zarzavatul întrebuințat trebuie să fie proaspăt și nevătămat, altfel se moaie în timpul iernii. Se așază toate în butoi, în proporțiile dorite, se adaugă mărar uscat și câteva fire de hrean sau frunze de vișin care țin murăturile tari, iar deasupra se toarnă saramura fierbinte făcută din 500 g de sare la 10 litri de apă. Ca să fie murăturile gustoase și să țină mai bine, se adaugă câte 1 litru de oțet la fiecare 10 litri de apă. Se astupă bine cu dopul de lemn și în fiecare zi, timp de 10 zile, se rostogolește butoiul prin curte, ca să se amestece bine murăturile și saramura să le cuprindă pe toate. Se așază apoi butoiul într-o pivniță uscată și se desfundă atunci când dorim să consumăm murăturile.

1488 Murături pentru iarnă în borcan

Într-o oală mare se pun la fiert 9 l de apă cu ½ kg sare și ½ l oțet. Se așază în borcane de sticlă de 5–6 l bucăți de varză roșie, bucăți de conopidă, alternând cu morcovi și țelină tăiate felii mai groase, gogonele și ardei lungi. Se înfășoară borcanul cu o cârpă groasă, bine umezită și se toarnă fierbinte soluția de apă cu sare și oțet (dacă este bine înfășurat cu cârpă udă, borcanul nu plesnește). Se pun deasupra câteva boabe de piper, câțiva cățel de usturoi, 2–3 foi de dafin și o creangă de mărar uscat. Se leagă borcanul cu hârtie celofan pusă în două și se ține la căldură până se limpezește apa. Se pune spre păstrare într-un loc răcoros.

1489 Varză acră în borcan

Se taie varza ca fideaua și se pune într-un vas, presărând sare ca pentru mâncare. Se amestecă ușor cu mâna până începe să se moaie. Se așază în borcan, punând între straturile de varză tocată și foi întregi, care se pot folosi la sarmale. Deasupra se apasă cu 2 scândurele cruciș. După câteva ore, când varza din borcan s-a lăsat, se mai adaugă alte câteva rânduri de varză cu sare. Se pun la loc scândurelele apăsând bine, astfel încât toată varza să fie cuprinsă de zeama pe care o lasă. Dacă este nevoie, se mai adaugă puțină apă sărată (30 g sare la 1 l de apă). Se leagă cu hârtie pergament sau celofan și se lasă la soare să se mureze.

1490 Varză acră în butoi

Butoiul trebuie să fie de stejar. Se spală bine, se opărește și se lasă să se zvânte. Se așază într-o pivniță uscată pe doi butuci, pentru ca vasul în care se scoate zeama să poată încăpea ușor sub canea (robinet). Se controlează dacă funcționează bine caneaua. Se aleg verze îndesate și sănătoase, dar nu prea mari. Se îndepărtează frunzele veștede, se crestează în formă de cruce în partea cotorului, scobind puțin cotorul cu cuțitul.

În fiecare scobitură se pune puțină sare. Se așază varza rânduri în butoi. La 100 de verze se adaugă doi pumni de boabe de porumb, 2–3 fire de hrean spălat și tăiat bucăți și 3–4 gutui frumoase. Separat se pregătește o saramură din 500 g de sare mare, de bucătărie, la 10 litri de apă. Se toarnă saramura peste varză, punând deasupra un teasc făcut din scânduri și o piatră mare, bine spălată. După 2–3 zile varza se lasă, așa că se mai adaugă câteva verze până se umple din nou butoiul. După 2 zile începe pritocirea, care continuă la fiecare 2–3 zile, până începe varza să se mureze. Prin canea se lasă să curgă zeamă într-o oală mare. Când aceasta este plină, se toarnă zeama peste varza din butoi. Se repetă operația de câteva ori, până când toată zeama a fost vânturată. După 4–5 săptămâni varza este murată. Dacă se formează cu timpul floare deasupra, aceasta trebuie curățată regulat, iar teascul trebuie bine spălat. Astfel varza se va păstra tare.

1491 Castraveți mici în oțet

Se aleg castraveți mici și foarte proaspeți. Se spală, se taie puțin la capete și se scurg bine de apă. De asemenea se pregătesc câțiva morcovi tăiați cu cuțitul special, în rondele crestate, câteva frunze de țelină și, după gust, câțiva căței de usturoi. În acest timp se fierbe oțetul cu sare, astfel încât să fie bine sărat la gust (50 g sare la 1 litru de oțet), și cu câteva boabe de piper. Se așază castraveții în borcan, iar printre ei felii de morcov, frunze de țelină și căței de usturoi. Se toarnă oțetul răcorit împreună cu boabele de piper. Deasupra se pun boabe de muștar sau frunze de vișin bine spălate, care țin castraveții tari. Se leagă borcanul cu hârtie pergament. Se pune borcanul la cămară, iar după 10 zile castraveții se pot întrebuința.

1492 Castraveți murați cu boabe de muștar

Se aleg castraveți mai mari, dar foarte proaspeți. Se curăță de coajă, se taie în patru în lungime, li se îndepărtează semințele, dacă sunt, și se taie în bucățele de 5 cm lungime. Se pun într-un castron, se presară sare atât cât să fie potrivit de sărați, se acoperă și se lasă să stea 10–12 ore. Se scurg de zeama pe care au lăsat-o și se așază într-un borcan, de preferință de pământ. Se fierbe oțetul, punând la 1 l oțet de vin ¼ l apă și 10 g sare. Se toarnă oțetul răcorit peste castraveți. Se leagă borcanul. După o săptămână se fierbe din nou oțetul. Se așază în borcan, pe lângă castraveți, alternând în rânduri, câteva felii de hrean, câteva fire de arpagic, foi de dafin, tarhon, usturoi și boabe de muștar (50 g la 1 l oțet). Se toarnă oțetul răcorit. Deasupra se pun două scândurele cruciș, apăsând castraveții ca să fie toți cuprinși de oțet. Se leagă borcanul și se păstrează la rece.

1493 Murături asortate, în oțet (Mixed Pickles)

Se aleg castraveți mici de tot (dacă sunt mai mari se taie în 2–3 bucăți), gogonele mici, conopidă (care se rupe în buchețele, îndepărtând cotorul), ceapă măruntă, rotundă, morcovi (se taie cu cuțitul special felii rotunde, crestate). Se așază din toate, în rânduri potrivite, în borcane de 1 l. Se pot adăuga câțiva căței de usturoi și 1–2 ardei galbeni, mici și iuți. Se procedează apoi ca la *castraveți mici în oțet* (R 1491), adăugând la fiert, la fiecare litru de oțet, și o lingură de zahăr.

1494 Gogoșari în oțet

Se aleg gogoșari frumoși, nevătămați și proaspeți. Se spală și se lasă pe un șervet să se zvânte sau se șterg cu o cârpă moale. Se așază în borcane. Se fierbe oțetul, adăugând la fiecare litru 60 g de sare, două linguri de zahăr, o foaie de dafin. După ce s-a răcorit bine, se toarnă peste gogoșari, punând deasupra câteva boabe de muștar sau frunze de vișin. Se pun apoi cruciș două scândurele care să țină gogoșarii în oțet. Se leagă borcanele cu hârtie pergament și se țin în cămară până se murează gogoșarii.

1495 Usturoi verde în oțet

Se alege usturoi verde, care nu a făcut căpățână. Se curăță, se taie jumătate din lungimea cozilor și se opărește, lăsându-se câteva minute în apă. Se scurge bine, se înnoadă fiecare fir în formă de opt și se așază în borcan. Se fierbe oțetul cu sare, în proporție de 50 g sare la 1 litru de oțet, iar după ce s-a răcorit se toarnă peste usturoi, punând deasupra și câteva boabe de muștar. Se leagă borcanul cu hârtie pergament și se ține la cămară. Se servește usturoiul în oțet lângă friptură, dar se întrebuințează și la stufat, ținându-se înainte câteva ore în apă rece, ca să piardă din acreală.

1496 Boabe de porumb murat

Se curăță de boabe câțiva știuleți de porumb în lapte. Se pun boabele într-o oală cu apă clocotită și sare și după ce au fiert puțin se scurg și se pun în apă rece. Separat se fierbe oțet potrivit de tare, în care se pune sare în proporție de 50 g la 1 litru de oțet, câteva boabe de piper, 2–3 cuișoare și câteva frunze de tarhon. Se pun boabele de porumb într-un borcan mic, se toarnă deasupra oțetul cu mirodeniile și se leagă borcanul cu hârtie pergament. Se păstrează la rece. După o lună boabele se pot întrebuința și pot fi folosite în loc de capere.

1497 Vinete împănate, în oțet

Se aleg vinete tinere și nu prea mari. Li se taie codița și se despică în lung pe ambele părți, dar nu de tot. Se opăresc în apă clocotită. Se așază apoi pe un fund de lemn unele lângă altele, iar peste ele se pune un alt

fund cu greutăți deasupra. Se pregătește zarzavatul, tăind ca fideaua morcovi, rădăcină de pătrunjel, țelină, varză, ardei verzi, în proporțiile dorite. Se freacă toate zarzavaturile ușor cu puțină sare, adăugând după gust câțiva căței de usturoi și puțină frunză de țelină, tocată. Umplutura aceasta se introduce în despicăturile vinetelor, care se leagă apoi cu cozi de țelină opărite și se așază rânduri în borcan. Deasupra se toarnă oțet fiert cu sare și răcorit, în proporție de 40 g de sare la 1 litru de oțet. Se leagă borcanele și se păstrează într-un loc răcoros.

1498 Vinete marinate, cu ceapă

Se aleg vinete tinere și nu prea mari. Se taie felii rotunde, care se opăresc în apă clocotită, puțin sărată, și se pun sub un teasc să se scurgă. Se usucă într-un șervet și se prăjesc în ulei pe o parte și pe alta (nu se dau prin făină). Între timp se taie câteva cepe felii subțiri. Se așază în borcan un rând de vinete, unul de felii de ceapă și așa mai departe, până se umple borcanul. Deasupra se toarnă oțet potrivit de acru fiert cu sare și răcorit (30 g sare la 1 litru de oțet). Se leagă borcanul cu hârtie pergament sau cu celofan pus în două și se păstrează la rece. Vinetele astfel preparate sunt foarte gustoase ca aperitiv.

1499 Ardei umpluți, murați

Se aleg ardei grași, nevătămați, se taie în jurul codiței un căpăcel și se curăță de semințe. Se taie ca fideaua varză, morcov, rădăcină de pătrunjel, țelină, precum și frunză de țelină. Se freacă ușor cu puțină sare zarzavatul, ca pentru mâncare, se lasă să stea acoperit o oră până se moaie și se umplu cu el ardeii. Se așază ardeii în borcane, iar deasupra se toarnă apă fiartă cu sare și amestecată cu oțet în proporție de 30 g sare și o ceașcă de oțet la 1 litru de apă. Se toarnă fierbinte și, ca să nu plesnească, borcanul se înfășoară cu o cârpă udă. Se leagă borcanul și se păstrează la rece.

1500 Ciuperci marinate

Se aleg ciuperci mici, rotunde și închise, foarte proaspete. Se spală în câteva ape. Se pun la foc cu puțină sare, într-o cratiță cu ulei (în proporție de 100 ml ulei la 1 kg de ciuperci). După ce au dat în clocot se mai țin 10 minute. Se adaugă câteva linguri de oțet, o linguriță de piper pisat, sare după gust, precum și o foaie de dafin. Se așază în borcane, care se leagă cu hârtie pergament și se fierb o oră pe baie de apă.

1501 Conopidă și morcovi în saramură

Se curăță conopida și se desface în buchete. De asemenea se curăță morcovii în lungime cu cuțitul special, crestat, și se taie rondele ceva mai groase. Se așază la fundul borcanului: foi de viță, foi de țelină și puțin mărar uscat. Apoi se așază conopida și morcovii, iar deasupra se mai

pun foi de țelină și mărar. Se fierbe cantitatea necesară de apă cu sare (50 g sare la 1 litru de apă), se pun câteva boabe de piper și se lasă să se răcească, dar nu de tot. Se toarnă saramura în borcan, care se leagă cu hârtie pergament și se ține la căldură până când se limpezește zeama. Se pune borcanul spre păstrare la loc răcoros.

1502 Fasole conservată în sare

Se alege fasole tânără și fără ațe, fie fasole verde fidea, fie grasă, și se curăță. Nu se spală. Separat se amestecă pentru 5 kg de fasole ½ kg de zahăr tos cu 1 kg de sare. Se așază în borcan un rând de fasole, unul de sare cu zahăr și așa mai departe, până se umple borcanul. Până a doua zi fasolea se lasă, așa că se adaugă din nou fasole și sare cu zahăr. Se apasă cu 2 scândurele puse cruciș sub marginea borcanului, astfel încât apa pe care a lăsat-o fasolea să le cuprindă. Se leagă borcanul cu hârtie pergament și se ține la loc uscat și răcoros. Înainte de întrebuințare se spală cantitatea necesară pentru o mâncare. Pe mașină avem pregătite 2 cratițe cu apă. Când apa dă în clocot, se pune fasolea într-una din cratițe, dar nu toată odată, ci câte o mână, astfel încât apa să nu înceteze să fiarbă. Se lasă să fiarbă un sfert de oră. Se scoate fasolea cu lingura cu găuri în cealaltă cratiță cu apă care clocotește. Se ține până fierbe complet. Fasolea astfel pregătită va fi fragedă și potrivit de sărată.

1503 Ardei conservați în sare

Se aleg ardei grași, frumoși. Se spală într-o apă, se taie în jurul codiței un căpăcel și se curăță de semințe. Se presară fiecare cu puțină sare înăuntru și se lasă să stea într-un vas mare sau într-o oală până a doua zi, ca să se moaie. La 100 de ardei grași intră 3–400 g sare. După ce s-au muiat, se așază ardeii în borcan unul în altul, ca să încapă cât mai mulți, turnând și apa pe care au lăsat-o. După câteva ore, dacă s-au lăsat, se mai adaugă câțiva ardei, până se umple borcanul; se apasă cu o scândurică atât cât să-i cuprindă zeama care a ieșit din ei. Dacă aceasta nu ajunge până sus, se poate turna puțină apă cu sare. Se pune un praf de acid salicilic muiat cu puțină apă caldă, ca să nu se facă floare, se leagă borcanul cu hârtie pergament și se ține la loc răcoros. Înainte de întrebuințare, ardeii se desărează, punându-i din ajun în apă. Într-un borcan de 6 kg intră 100–120 de ardei frumoși.

1504 Foi de viță conservate

Se aleg foi de viță tinere și care să nu fie mănate sau pătate cu sulfat de cupru. Se spală, se fac teancuri și se așază într-o covată sau într-o oală mare. Se toarnă deasupra o saramură mai tare (50 g sare la 1 litru de apă) și se lasă astfel un sfert de oră. Se scot, se așază într-un borcan de sticlă sau de pământ smălțuit, cu frunze de mentă printre ele, presărând

și puțină sare printre rânduri. Deasupra se toarnă saramura, se apasă cu o scândurică, se leagă borcanul cu hârtie pergament și se ține la rece.

1505 Roșii conservate în foi de viță

Se pregătesc foile de viță, spălându-le și lăsându-le să se usuce. Se aleg roșii frumoase, tari, fără defecte. Se așază pe fund, într-un borcan mare, un strat de foi de viță, apoi un rând de roșii îmbrăcate, fiecare, în foi de viță, peste ele se presară sare și se repetă până se umple borcanul. Se acoperă cu un strat mai gros de foi de viță, iar deasupra se pune o greutate care să preseze, fără să strivească, roșiile. Se acoperă totul cu o pânză curată. Se păstrează într-un loc răcoros și uscat. Când scoatem roșii, le acoperim bine pe cele rămase cu foi de viță, iar marginea borcanului o ștergem cu o cârpă udă.

1506 Tarhon conservat în oțet

Se aleg frunze de tarhon proaspăt. Se pun într-un castron și se presară bine cu sare. A doua zi se așază într-un borcan mic, se apasă deasupra cu 2 bețișoare așezate cruciș și se toarnă oțet cât să le cuprindă. Se leagă borcanul cu hârtie pergament și se păstrează la rece.

1507 Mărar verde conservat pentru iarnă

În sare. Se alege mărarul ca pentru mâncare și se așază într-un borcan mic, presărând sare între rânduri. Până a doua zi mărarul se lasă, așa că se adaugă alt mărar, de asemenea presărat cu sare, până se umple borcanul. Se pun deasupra cruciș două scândurele, apăsând ușor, astfel încât zeama lăsată de mărar să-l acopere complet. Se leagă borcanul cu hârtie pergament și se păstrează la rece. Iarna se scoate mărar câte puțin, pe măsură ce avem nevoie, se ține un timp în apă rece și se întrebuințează la mâncare, ciorbă etc.

Uscat. Se alege mărarul ca pentru mâncare, se întinde pe hârtie într-un loc uscat (dar nu la soare) și se ține câteva zile până se usucă. Se păstrează în cămară, în săculeț de pânză. Se spală înainte de întrebuințare.

1508 Pătrunjel verde conservat pentru iarnă

Se păstrează la fel ca *mărarul uscat* (v. mai sus).

1509 Leuștean conservat pentru iarnă

Se păstrează la fel ca *mărarul uscat* (R 1507).

1510 Zarzavat uscat pentru ciorbă

În cantități mari, zarzavatul se usucă în cuptoare speciale. Pentru trebuințele casei se poate usca, cu oarecare grijă, și pe grătare, în cuptorul mașinii de gătit.

Morcovii se aleg din varietățile cu rădăcină mică, care e mai fragedă și mai dulce. Se rad de coajă, se spală și se taie felii subțiri. Se opăresc cu apă clocotită fără să mai stea pe foc, se scurg și se așază pe grătare de sârmă, anume împletite. Se introduc în cuptor când focul este aproape stins (temperatura cuptorului nu trebuie să fie mai mare de 60–70° C) și se țin până când s-a răcit cuptorul. A doua zi se bagă iar în cuptor la aceeași temperatură, iar între timp se țin într-un loc curat și bine aerisit. Morcovii uscați se păstrează în săculețe de pânză.
Țelina, rădăcina de pătrunjel și *păstârnacul* se usucă la fel ca morcovii.
Fasolea verde se alege foarte tânără. Altfel este ațoasă și nu se mai frăgezește la fiert. Se aleg păstăile de aceeași mărime (ca să se usuce egal). Se rup codițele și se curăță de ață. Se ține 5 minute în apă clocotită, se scurge și se usucă la fel ca morcovii, însă în cuptorul ceva mai rece (50–60° C). Se păstrează în săculețe de pânză.
Ardeii grași sau lungi se spală, se curăță de codiță și semințe și se taie mărunt ca fideaua. Se opăresc și se usucă la fel ca fasolea; sau se lasă întregi, se înșiră pe ață și se usucă la umbră, în adierea vântului.

1511 Păstrarea zarzavatului pentru iarnă

Zarzavatul se păstrează bine pentru iarnă în pivnițe uscate și aerisite. Se pregătesc în pivniță câteva straturi de nisip. Se alege numai zarzavat sănătos. La *morcov, pătrunjel, țelină, păstârnac, sfeclă* se taie frunzele astfel încât să rămână numai inima. Se așază fiecare fel separat în straturi de nisip, punând firele drept, unele lângă altele, astfel încât să iasă afară numai partea dinspre frunze.
La *praz* se taie o treime din frunze și o parte din mustățile rădăcinilor și se așază firele drept, de-a lungul zidului din pivniță, îngropând partea albă în nisip de un lat de palmă.
Varza, conopida și *varza roșie* se păstrează în pivniță de asemenea cu rădăcina îngropată în nisip — atât cât a fost și în pământ.
Cartofii se aleg sănătoși și bine zvântați și se păstrează într-o ladă acoperită cu un sac, feriți de lumină. Lumina dezvoltă cu timpul în coajă o substanță toxică. Cartofii se cercetează din timp în timp, cei stricați se aruncă, iar celor care au început să încolțească li se rup mugurii.
Ceapa și *usturoiul* se păstrează cel mai bine în pod, acoperite cu rogojini ca să nu degere.
Ardeii se aleg grași, proaspeți, nevătămați și se conservă cel mai bine în rumeguș bine uscat. Se pune într-o ladă potrivit de mare un strat de rumeguș, se așază un rând de ardei astfel încât să nu se atingă între ei, se acoperă cu rumeguș și se continuă astfel până se umple lada.

Ianuarie

Supă de pasăre cu orez
Găină rasol cu sos de hrean
Papanași prăjiți cu smântână și zahăr

Mămăligă cu brânză la cuptor
Mușchi la frigare cu cartofi și salată
Salată de fructe

Ciorbă de cartofi și sfeclă
Tocană de purcel cu mămăligă
Budincă de griș

Crap prăjit
Rizoto cu limbă
Blanc-manger de ciocolată

Ciorbă de crap
Ciulama de vițel
Halva turcească

Ouă umplute în coaja lor
Pilaf de pasăre
Mere pe canapea

Salată de bœuf
Perișoare cu smântână
Clătite cu dulceață

Supă de zarzavat
Friptură înăbușită cu salată de sfeclă
Tartă cu cremă

Ochiuri cu slănină
Chiftele de praz
Gogoși din aluat pripit

Piftii de porc
Papricaș de pui
Sufleu de cafea

Supă de linte
Rață cu varză
Jeleu de portocale

Plachie de crap
Plăcintă cu macaroane
Compot de prune uscate

Ciorbă de fasole boabe
Iahnie de cartofi cu murături
Mere coapte

Cap de vițel cu maioneză
Andive la cuptor
Budincă de orez cu ciocolată

Pateu de ficat
Curcan fript cu salată
Cremă la cești

Ciorbă de potroace
Limbă umplută
Colțunași cu magiun

Februarie

Ouă umplute cu pește
Șnițel vienez cu cartofi și murături
Bezele cu frișcă

Midii pescărești
Tocană meridională
Pandișpan

Supă cu puf de ou
Ostropel de rață
Bavareză de vanilie

Chiftele de zarzavat
Rulade mici cu castraveți
Cremă caramel

Crap pe varză
Frigărui de mușchi cu cartofi
Lapte de pasăre

Ciorbă de vițel
Musaca de cartofi
Sponge-Cake

Cartofi cu smântână și friganele
Mititei cu murături
Ștrudel cu brânză

Melci umpluți
Friptură de miel cu cartofi
Spumă de vin

Supă de ceapă
Pârjoale moldovenești cu piuré de cartofi
Alivancă

Sufleu de cartofi
Cârnați fripți pe varză călită
Cremă de castane

Calcan rasol
Sarmale de purcel cu varză acră
Mere în aluat

Ouă umplute cu ficați
Varză cu carne
Budincă de curmale

Salată rusească
Praz cu carne
Tort de nuci

Ciorbă de miel
Antricoate cu ceapă prăjită
Șarlotă de mere

Supă Parmentier
Mâncare de rinichi
Ruladă cu marmeladă

Pește la cuptor cu macaroane
Creier pané cu morcovi înăbușiți
Tort Moca

Salată de măsline
Purcel de lapte la tavă
Cataif cu frișcă

Supă de cartofi cu praz
Creier cu sos matelote
Budincă de portocale

Drob de miel
Anghemaht de pui
Compot de castane

Omletă cu șuncă
Chiftele marinate
Papanași fierți

Ochiuri pe spanac
Miel pané cu salată
Budincă de clătite

Cartofi umpluți cu brânză
Limbă cu sos de roșii
Tort economic

Sufleu de parmezan
Ficat cu sos de ceapă
Ștrudel cu nucă

Jumări moldovenești
Miel cu spanac
Jeleu de punci

Supă cu tăiței
Creier prăjit în aluat, cu legume
Cremă braziliană

Ciorbă rusească cu smântână
Gâscă umplută cu castane
Sufleu de albuș

Budincă de parmezan
Mâncare de rinichi cu creier
Orez à l'impératrice

Galantină de curcan
Friptură de vițel, partea de la rinichi
Minciuni

Rață cu măsline
Ciulama de miel
Plăcinte cu poalele în brâu

Scrumbie marinată
Rostbif englezesc
Colțunași cu brânză

Pilaf de praz
Gâscă cu castraveți
Ouă de albuș cu ciocolată

Pilaf de urzici
Ruladă de carne
Profiterol

Aprilie

Ciorbă de pui tânăr
Drob de miel în aluat
Orez în formă, cu fructe (cald)

Biban în saramură
Miel cu ciuperci
Învârtită

Budincă de iofca cu șuncă
Momițe de vițel pané
Blanc-manger de migdale

Sufleu de brânză
Frigărui de rinichi cu cartofi și salată
Tartă cu marmeladă

Rizoto milanez
Pulpă de porc la cuptor
Tort Doboș

Sparanghel fiert, cu sos maioneză
Sarmale de miel cu frunze de ștevie
Sufleu de vanilie

Balmuș cu smântână
Uger pané cu cartofi
Prune uscate, fierte în vin

Omletă cu ficați de pasăre
Musaca de tăiței
Jeleu de vin

Supă cu găluște de griș
Porumbei umpluți
Cremă cu fructe zaharisite

Volovan cu ciuperci
Friptură înăbușită italienească
Bavareză de ciocolată

Marinată de pește
Pulpă de berbec la tavă cu fasole boabe
Compot de prune uscate

Ciorbă de nisetru
Zbârciogi umpluți cu carne de miel
Sufleu de lămâie

Măcriș cu ouă răscoapte
Gâscă cu caise
Cremă de fistic

Piftii de pasăre
Limbă cu sos de smântână
Gogoși de cozonac cu dulceață

Supă cu găluște de brânză
Musaca de cartofi
Omletă-sufleu

Chiftele de sparanghel la cuptor
Friptură de miel cu ciuperci
Jeleu de fragi

Scrumbii la tigaie
Pui cu smântână
Compot de căpșune

Ochiuri pe salată
Șnițel milanez
Compot de fragi

Supă de sparanghel
Ciulama de ciuperci
Clătite cu rom

Cap de vițel în aspic
Mazăre verde cu friganele de creier
Tort de curmale

Sufleu de spanac
Fricassée de pui
Tarte cu fragi

Supă de ciuperci
Pui cu sparanghel
Budincă de pișcoturi

Știucă umplută, la cuptor
Cotlete de porc la grătar
Bezele cu zahăr ars, cu frișcă

Clătite la cuptor
Chiftele cu sos de roșii
Tarte cu migdale

Budincă de creier
Rulade mici cu sardele
Choux à la crème

Salată de icre de știucă
Mazăre păstăi cu clătite cu carne
Budincă cu smântână

Supă de sparanghel
Pui la frigare cu cartofi și salată verde
Savarină din aluat dospit

Supă limpede de zarzavat cu plăcințele
Pui cu ciuperci
Sufleu de căpșune

Scrumbii rasol
Ficat cu sos de ciuperci
Tarte cu căpșune

Nisetru la grătar
Gulaș cu găluște
Rulouri cu frișcă

Salată de țări
Mâncare de porumbei cu mămăligă
Insulă plutitoare

Ouă umplute cu ciuperci
Antricoate cu sos de muștar
Papară de pâine

Piept de pasăre cu sos picant
Biftec la tavă cu cartofi noi
Kugelhupf saxon

Pană de somn cu usturoi
Cartofi noi cu carne
Budincă de cireșe

Sufleu de mazăre
Bœuf à la mode
Gogoși de vin

Ouă cu maioneză
Pui cu mazăre păstăi
Ștrudel cu vișine

Ciorbă de verdețuri
Morcovi tineri cu unt
Omletă cu dulceață

Supă cu turnătei
Rasol cu smântână
Tort de migdale

Știucă umplută, fiartă
Rizoto cu ficat
Sufleu de zmeură

Sufleu de fasole verde
Cotlete de porc cu sos picant
Baclava

Anghinare umplute cu orez
Ficat prăjit cu salată
Compot de cireșe

Salată de scrumbii cu cartofi
Ciulama de pui
Compot de vișine

Ouă umplute cu brânză
Mazăre verde cu friganele de aluat
Blanc-manger în două culori

Jumări cu ceapă
Fasole verde cu unt, crochete de griș
Sufleu de vanilie

Supă de fasole verde
Crochete de carne cu cartofi noi
Plăcințele cu vișine

Bame grecești
Pulpă de vițel la tavă cu salată verde
Compot de caise verzi

Sparanghel la cuptor
Biftec cu ou
Cremă de zmeură

Supă de mazăre verde (cremă)
Limbă cu stafide
Cremă de fragi

Spanac cu brânză la cuptor
Pui cu dovlecei în floare
Omletă cu vișine

Dovlecei la cuptor
Antricoate la grătar, salată de fasole verde
Mere în albuș

Pește rasol cu sos picant
Piept de vițel umplut
Caise pe orez

Raci fierți
Gâscă umplută cu macaroane
Tort de ciocolată

Mazăre verde gătită franțuzește
Pui pané cu salată de spanac
Înghețată de zmeură

Supă italienească (Minestrone)
Pulpă de vițel împănată
Orez cu lapte

Dovlecei prăjiți
Papricaș de vițel
Compot de caise

Scrumbii la grătar
Mâncare de dovlecei
Sufleu de caise

Ciorbă de cartofi și fasole verde
Rață cu mazăre boabe
Budincă de vișine

Ouă răscoapte portugheze
Pui cu fasole verde
Ștrudel cu smântână

Omletă cu verdețuri
Dovlecei cu sos alb, crochete de creier
Tort de pișcoturi

Carote cu smântână și friganele de pâine
Cotlete de vițel pané cu cartofi
Înghețată de vanilie

Macaroane milaneze
Ficat la grătar cu salată de castraveți
Înghețată de caise

Pilaf de raci
Dovlecei umpluți cu carne
Piersici prăjite în aluat

Anghinare fierte cu sos de muștar
Pui cu mazăre verde
Jeleu cu fructe

Conopidă cu unt
Limbă prăjită cu piuré de spanac
Jeleu de coacăze cu zmeură

August

Supă de roșii
Ghiveci cu carne
Plăcintele cu prune

Salată de vinete și ardei copți
Friptură de vițel pe macaroane
Înghețată de cafea

Salată bulgărească
Pulpă de căprioară la tavă
Mere în albuș

Ochiuri în tomate
Boboc de rață pe varză
Compot de prune

Imambaialdî
Vițel cu dovlecei
Tort de lămâie

Supă de conopidă
Sarmale cu varză dulce
Pere la cuptor

Legume asortate
Prepelițe la frigare
Budincă de orez cu mere

Cegă rasol
Roșii umplute
Cremă de zahăr ars

Varză de Bruxelles cu brânză
Biftec cu ou
Compot de piersici

Budincă de varză
Rinichi fripți, cu sos de muștar
Tartă cu prune

Supă de raci
Vinete portugheze
Prăjitură cu marmeladă

Ciuperci cu ouă (mâncare)
Pui umplut
Bavareză de alune

Jumări cu șuncă
Pui cu roșii
Sufleu cu mere întregi

Ouă cu gâturi de raci
Vinete cu carne
Plăcintă cu mere

Porcușori prăjiți
Ardei umpluți
Turtă dulce

Ghiveci de post
Budincă de macaroane
Spumă de vin

Salată de ciuperci
Pilaf de porumbei
Tort indiană

Ciorbă țărănească
Mâncare de fasole boabe cu slănină
Budincă de pâine

Scordolea de raci
Cotlete de vițel pané cu salată de roșii
Înghețată de zahăr ars

Mazăre bătută
Praz cu carne
Compot de pere

Supă de roșii cu usturoi
Friptură de rață sălbatică
Cataif cu mere

Guvizi prăjiți
Vinete umplute cu carne
Tarte cu mac

Păstrăvi rasol
Musaca de vinete
Budincă de cafea

Napi cu smântână
Biftec în făină cu cartofi prăjiți
Omletă cu mere

Ciuperci umplute
Pui cu pere
Prăjitură cu ciocolată

Ouă umplute cu pește
Fasole verde cu carne
Budincă de cozonac

Ochiuri cu sos de roșii
Jumară cu brânză de vacă și mămăligă
Mere în aluat

Supă franțuzească cu zarzavat
Musaca de dovlecei
Tort de fasole

Ardei umpluți cu orez
Rinichi prăjiți
Colțunași cu brânză

Chiftele de praz
Friptură vânătorească
Prăjitură de migdale

Creier cu roșii la cuptor
Mâncare de gulii
Rulouri cu nucă

Varză de Bruxelles cu unt
Cotlete de porc cu varză roșie
Cremă de ciocolată

Octombrie

Raci prăjiți
Gulii umplute
Plăcintă cu brânză

Ouă umplute, pané
Țelină cu carne
Tarte cu struguri

Salată de icre de crap
Musaca de conopidă
Sufleu de ciocolată

Rizoto cu sos de roșii
Porumbei cu măsline
Compot de mere

Chiftele de varză
Fazan înăbușit
Bavareză de cafea

Budincă de creier
Tocană de vițel
Jeleu cu marmeladă

Ciorbă de cartofi
Mere umplute cu carne
Kugelhupf vienez

Nisetru Colbert
Mușchi umplut, cu salată verde
Gutui coapte

Ochiuri la capac cu smântână
Ceapă umplută cu carne
Budincă de mac

Salată de raci
Morcovi cu carne
Tort de pesmet

Cartofi la cuptor
Potârniche la frigare
Cremă de cafea

Supă de legume (Solferino)
Rulade de vițel
Mere în jeleu

Salată de cartofi și fasole boabe
Boboc de rață pe varză
Blanc-manger pestriț

Picioare de vițel rasol
Macaroane cu sos de roșii
Ruladă de cozonac

Sarmale cu orez
Biftec la tavă cu piuré de conopidă
Tort Zizi

Vinete coapte cu brânză
Linte cu costiță afumată
Sarailie

Sufleu de conopidă
Cartofi umpluți cu carne
Plăcintă cu cremă de vanilie

Șalău rasol
Cotlete de porc cu sos picant
Budincă de mere

Supă de dovleac
Sarmale cu crupe de porumb
Cornulețe cu marmeladă

Supă de piuré de praz
Mușchi la tavă
Prăjitură cu stafide

Sufleu cu ouă
Tuslama de burtă
Compot de gutui

Varză la cuptor
Ostropel de prepeliță
Indiene

Iepure cu măsline
Praz umplut
Pâine de albuș

Ouă umplute picante
Gutui cu carne
Plăcințele cu brânză

Piftie de crap
Cotlete de porc la cuptor
Tort de smochine

Papricaș de crap
Piept de vițel umplut
Studentenbrot

Ciorbă de perișoare
Budincă de creier cu sos de roșii
Trigoane

Supă cu gogoșele de aluat
Rasol de vacă cu sos de hrean
Budincă de pâine neagră

Salată de cartofi cu măsline
Iepure cu ciuperci
Cornete cu frișcă

Cartofi umpluți în coajă
Iepure cu zarzavat
Tort de ciocolată fără unt

Jumări cu brânză
Mâncare de cartofi cu slănină
Pilaf de griș

Limbă rece cu măsline
Macaroane cu brânză
Sufleu de portocale

Decembrie

Salată de sardele de Lissa
Cartofi umpluți cu carne
Budincă de griș cu ciocolată

Ouă umplute cu brânză
Fasole boabe cu carne
Tort de portocale

Ciorbă de burtă (schimbea)
Rață cu castane
Melci de cozonac

Pilaf de hribi
Fazan înăbușit, cu cartofi prăjiți
Felii de portocale în aluat

Maioneză de pasăre cu andive
Varză nemțească umplută
Budincă de castane

Melci cu sardele și capere
Carne de purcel cu varză
Tort de alune

Supă de fasole boabe (cremă)
Țelină umplută
Cartofi de ciocolată

Ficat în aspic
Friptură înăbușită nemțească
Cremă Bibescu

Crap la cuptor
Frigărui de purcel cu piure de fasole
Ecleruri

Pilaf de midii
Prune uscate cu carne
Tort Linzer

Ciorbă de pește cu zeamă de varză
Sitari umpluți
Flan cu ananas

Melci prăjiți în aluat
Antricoate la tavă cu piure de țelină
Sufleu de castane

Omletă cu slănină
Ficat la cuptor cu cartofi prăjiți
Bavareză de portocale

Midii fierte
Gâscă friptă la cuptor, cu murături
Cremă de banane

Supă cu găluște de creier
Varză acră cu costiță afumată
Covrigei din plămădeală

Șalău umplut, pe ceapă prăjită
Sarmale de carne de purcel
Scutecele Domnului

Poftă bună!

Felurile marcate cu asterisc * sunt de post. Când asteriscul e pus în paranteză (*), există și o variantă de post a rețetei, pe lângă varianta de dulce. Felurile de post care alcătuiesc capitole întregi (*compoturi, marmelade, dulcețuri, șerbeturi, peltele, siropuri, murături și alte conserve pentru iarnă*) nu au fost marcate cu asterisc.

Aioli, v. Sos de usturoi
Alivancă 836
Aluat cu ulei* 915
Aluat de friganele 912
Aluat de plăcintă* 910
Aluat de tarte 911
Aluat de tăiței 909
Aluat din brânză 914
Aluat din caimac 913
Aluat din unt 917
Aluat din unt și smântână 918
Aluat fraged 919
Aluat franțuzesc 916
Andive înăbușite cu unt 764
Andive la cuptor 765
Anghemaht de miel 457
Anghemaht de pui 540
Anghinare fierte* 737
Anghinare umplute [cu carne] 362
Anghinare umplute cu orez 738
Antricoate cu ceapă prăjită 416
Antricoate cu sos de muștar 414
Antricoate la grătar 415
Antricoate la tavă 413
Ardei conservați în sare 1503
Ardei umpluți cu arpacaș* 723
Ardei umpluți [cu carne] 352
Ardei umpluți cu orez* 722
Ardei umpluți cu vinete 724
Ardei umpluți, murați 1499
Aspic I 1473
Aspic II (rețetă simplificată) 1474
Aterini prăjiți 297
Babă cu rom, v. Savarină din aluat dospit
Baclava 1194
Balmuș 831
Bame cu carne 396
Bame grecești* 736
Bavareză de alune 1273
Bavareză de cafea 1275
Bavareză de ciocolată 1276
Bavareză de portocale 1277
Bavareză de vanilie 1272
Bavareză de zahăr ars 1274
Bezele 1107
Bezele cu ciocolată 1108
Bezele cu lămâie 1110
Bezele cu zahăr ars 1109
Biban în saramură 294
Biftec cu ciuperci 423
Biftec cu ou 421
Biftec în făină 418
Biftec la grătar 419
Biftec la tavă (natur) 417
Biftec tartar (crud) 422
Biscuiți cu alune 1106
Biscuiți cu migdale 1105
Biscuiți cu stafide (Palets de dames) 1095
Biscuiți cu vanilie (1)–(3) 1097–9
Biscuiți de portocale 1096
Biscuiți vienezi 1100
Bishof, v. Vin fiert
Blanc-manger de ciocolată 1282
Blanc-manger de migdale 1281

Blanc-manger în două culori 1283
Blanc-manger pestriț 1284
Boabe de porumb murat 1496
Bob bătut* 712
Bob verde 711
Boboc de rață pe varză 558
Bœuf à la mode, v. Friptură împănată
Bouillabaisse (Buiabesă din sudul Franței) 336
Brânză de vaci topită 853
Brânzoaice (1)–(2) 869–70
Brioșe 903
Brioșe, rețetă franțuzească 904
Budincă de albuș 984
Budincă de brânză de vaci 850
Budincă de cafea 974
Budincă de carne cu cartofi 381
Budincă de cartofi (1)–(2) 644–5
Budincă de castane 979
Budincă de cireșe 977
Budincă de ciuperci 801
Budincă de clătite 973
Budincă de clătite cu legume 790
Budincă de clătite cu spanac 669
Budincă de cozonac 983
Budincă de creier 495
Budincă de curmale 981
Budincă de ficat 509
Budincă de griș (1)–(2) 967–8
Budincă de griș cu ciocolată 969
Budincă de iofca cu șuncă 824
Budincă de mac 975
Budincă de macaroane 819
Budincă de mere 978
Budincă de orez 962
Budincă de orez cu cacao 963
Budincă de orez cu ciocolată 964
Budincă de orez cu mere (1)–(2) 965–6
Budincă de parmezan 849
Budincă de pâine albă 970
Budincă de pâine neagră 971
Budincă de pește 345
Budincă de pișcoturi 985
Budincă de portocale 980
Budincă de smântână 972
Budincă de smochine 982
Budincă de spanac 667
Budincă de sparanghel 676
Budincă de șalău 304
Budincă de șuncă pe spanac 380
Budincă de varză 761
Budincă de vișine 976
Budincă picantă de spanac 668
Buiabesă din sudul Franței, v. Bouillabaisse
Bujeniță de iepure 588
Bulion de ardei roșii 1483
Bulion de roșii în sticle 1478
Bulion de roșii, uscat 1479
Burtă de crap în saramură 280

Café glacé 1333
Cafea neagră turcească* 1453
Caise pe orez 1012
Caise prăjite în aluat 952
Calcan fiert 332
Calcan la cuptor 335
Calcan prăjit 333
Calcan prăjit în unt 334
Caltaboși 1471
Cap de vițel cu maioneză 42
Cap de vițel în aspic 41
Caramele de cafea 1205
Caramele de ciocolată 1204
Caras în saramură 295
Carne de purcel cu varză 471
Caroline cu pateu de ficat 56
Cartofi chips 622
Cartofi copți 620
Cartofi cu carne 390
Cartofi cu ceapă 627
Cartofi cu dovlecei la cuptor 635
Cartofi cu macaroane la cuptor 636
Cartofi cu smântână (1)–(2) 629–30
Cartofi cu șuncă 632
Cartofi de ciocolată 1197
Cartofi din biscuiți (fără foc) 1198
Cartofi la cuptor (1)–(2) 633–4
Cartofi noi cu mărar 625
Cartofi noi înăbușiți 626
Cartofi pai(*) 623
Cartofi prăjiți(*) 621
Cartofi sufleu 624
Cartofi umpluți cu brânză (1)–(2) 638–9
Cartofi umpluți [cu carne] 354
Cartofi umpluți, fără coajă 641
Cartofi umpluți în coajă 640
Cassoulet, v. Gâscă cu fasole albă
Castane imitate* 1206
Castane zaharisite* 1207
Castraveți în saramură 1486
Castraveți mici în oțet 1491

Castraveți murați cu boabe de muștar 1492
Cașcaval în aluat 848
Cașcaval la capac 846
Cașcaval pané 847
Cataif cu frișcă 1188
Cataif cu mere 1190
Cataif turcesc 1189
Cărți de joc 1119
Cârnat de ficat, v. Lebărvurșt
Cârnați fripți 487
Ceai* 1455
Ceapă umplută [cu carne] 356
Ceapă umplută cu nuci* 783
Ceapă umplută cu orez* 785
Ceapă umplută cu usturoi* 784
Cegă friptă la cuptor 310
Cegă la grătar 312
Cegă prăjită 311
Cegă rasol 309
Chateaubriant 420
Chausson, v. Plăcintă cu pere
Chec 1064
Chec cu rahat 1065
Chifle 1463
Chifle umplute 838
Chiftele ca de piept de pasăre 260
Chiftele cu sos de roșii 349
Chiftele de cartofi (1) 651
Chiftele de cartofi (2)* 652
Chiftele de cartofi copți 654
Chiftele de cartofi cu brânză 653
Chiftele de cartofi cu carne 355
Chiftele de dovlecei 685
Chiftele de griș la cuptor 844
Chiftele de linte 716
Chiftele de păsat cu brânză 835
Chiftele de pește 344
Chiftele de praz 767
Chiftele de sparanghel la cuptor 675
Chiftele de varză 758
Chiftele de vinete cu sos de roșii 735
Chiftele de zarzavat 789
Chiftele marinate 350
Chiftele marinate cu tarhon 351
Chisăliță de prune 1346
Chitonag, v. Pastă de gutui
Choucroute, v. Gâscă pe varză
Choux à la crème, v. Gogoșele cu cremă de vanilie
Cighir, v. Drob de miel
Ciocolată 1452
Ciorbă de berbec 188
Ciorbă de berbec (rețetă arabă) 189
Ciorbă de bureți* 207
Ciorbă de burtă (Schimbea) 193
Ciorbă de cap de nisetru 210
Ciorbă de cartofi* 200
Ciorbă de cartofi și fasole verde(*) 198
Ciorbă de cartofi și sfeclă* 199
Ciorbă de chitici (pești mărunți) 212
Ciorbă de crap 209
Ciorbă de dovlecei(*) 196
Ciorbă de dovlecei umpluți 195
Ciorbă de fasole boabe* 201
Ciorbă de fasole verde* 197
Ciorbă de hribi (mânătărci)* 208
Ciorbă de miel 187
Ciorbă de pasăre 190
Ciorbă de păsat (crupe de porumb)* 205
Ciorbă de perișoare 194
Ciorbă de pește cu zeamă de varză 211
Ciorbă de potroace 192
Ciorbă de pui tânăr 191
Ciorbă de știevie* 204
Ciorbă de urzici(*) 203
Ciorbă de verdețuri(*) 202
Ciorbă de vițel 186
Ciorbă rusească cu smântână 185
Ciorbă țărănească 184
Ciulama de cartofi 631
Ciulama de ciuperci 792
Ciulama de miel 458
Ciulama de pui 537
Ciulama de rinichi 518
Ciulama de vițel 434
Ciuperci cu ouă 794
Ciuperci cu smântână 791
Ciuperci în aluat 799
Ciuperci la grătar 797
Ciuperci la tavă 798
Ciuperci marinate* 21
Ciuperci marinate [conservate] 1500
Ciuperci umplute* [aperitiv] 53
Ciuperci umplute (1)–(2) 795–6
Ciuperci umplute cu brânză 54
Clapon fript 577
Clătite 939
Clătite cu brânză 872
Clătite cu carne 871

Clătite cu rom 940
Clătite cu varză 763
Clătite la cuptor 873
Coajă de portocală zaharisită* 1208
Coji de portocale în ciocolată 1210
Colțunași cu brânză 857
Colțunași cu carne, fierți 858
Colțunași cu carne, la cuptor 859
Colțunași cu carne, prăjiți 860
Colțunași cu marmeladă sau cu magiun 936
Compot de agrișe 1343
Compot de caise coapte 1342
Compot de caise verzi 1341
Compot de castane 1352
Compot de căpșune 1336
Compot de cireșe 1340
Compot de fragi 1337
Compot de gutui 1351
Compot de mere 1349
Compot de pere 1350
Compot de piersici 1344
Compot de prune 1345
Compot de prune uscate 1347
Compot de vișine 1339
Compot de zmeură 1338
Compot pentru iarnă 1353
Conopidă cu ciuperci la cuptor 742
Conopidă cu unt 739
Conopidă la cuptor (1)–(2) 740–1
Conopidă și morcovi în saramură 1501
Consommé, v. Supă la cești, Supă limpede de zarzavat
Corăbioare (1)–(2) 1143–4
Corn cu mac 897
Corn cu nucă 895
Cornete cu frișcă 1191
Cornulețe cu anason 1154
Cornulețe cu marmeladă (1)–(2) 1158–9
Cornulețe de ciocolată 1157
Cornulețe de migdale 1155
Cornulețe de unt 1156
Cornulețe din plămădeală 1160
Cornuri cu unt (Croasanți) 1464
Cornuri din aluat de cozonac 905
Cornuri din aluat dospit 907
Cornuri dospite fără ou 908
Cotlete de berbec la grătar 469
Cotlete de berbec la tigaie 468
Cotlete de căprioară 598
Cotlete de porc cu sos picant 484
Cotlete de porc la cuptor 476
Cotlete de porc la grătar 482
Cotlete de porc pané 483
Cotlete de vițel natur 447
Cotlete de vițel pané 446
Covrigei cu migdale (1)–(2) 1164–5
Covrigei cu susan 1166
Covrigei cu unt (1)–(3) 1161–3
Covrigei de cozonac, v. Polonezi
Covrigei din plămădeală 1168
Covrigei englezești (din plămădeală) 1167
Cozonac cu mac 896
Cozonac cu migdale 898
Cozonac cu nucă 894
Cozonaci economici 884
Cozonaci moldovenești 885
Cozonaci obișnuiți 883
Crafle, v. Gogoși de cozonac cu dulceață
Crap fript à la grec 290
Crap fript la cuptor 289
Crap la cuptor 288
Crap la grătar 292
Crap la proțap 293
Crap pe varză 287
Crap prăjit 291
Crap rasol 278
Crap umplut cu ciuperci 286
Crap umplut cu orez 285
Creier cu ceapă 493
Creier cu roșii la cuptor 497
Creier cu sos matelote 496
Creier fiert 489
Creier în aspic 50
Creier pané 490
Creier prăjit în aluat 491

Creme de servit ca atare

Cremă Bibescu (de castane) 1264
Cremă braziliană 1259
Cremă caramel (Cremă de vanilie caramelizată) 1252
Cremă cu fructe zaharisite 1271
Cremă de banane 1268
Cremă de cafea 1254
Cremă de caise 1269
Cremă de castane 1265
Cremă de ciocolată (1)–(2) 1255–6
Cremă de fistic 1270
Cremă de fragi 1266

Cremă de griș 1260
Cremă de vanilie caramelizată, v. Cremă caramel
Cremă de zahăr ars 1253
Cremă de zmeură 1267
Cremă la cești 1251

Creme pentru torturi și prăjituri

Cremă de alune 1231
Cremă de cacao fără ou 1223
Cremă de cafea 1224
Cremă de cafea cu unt (1)–(2) 1225–6
Cremă de caise 1235
Cremă de castane 1234
Cremă de ciocolată (1)–(2) 1218–9
Cremă de ciocolată cu unt (1)–(2) 1220–1
Cremă de cozonac 1228
Cremă de frișcă 1212
Cremă de fructe 1233
Cremă de lămâie 1236
Cremă de nuci 1230
Cremă de ou (la minut) 1213
Cremă de unt 1217
Cremă de vanilie 1214
Cremă de vanilie cu spumă de albuș 1215
Cremă din biscuiți* 1229
Cremă fină de cacao 1222
Cremă frangipană 1216
Cremă pentru pesmeți 1227
Cremă pralinată (cu alune) 1232

Cremșnit (Plăcintă cu cremă de vanilie) 1193
Croasanți, v. Cornuri cu unt
Crochete de carne 378
Crochete de cartofi 647
Crochete de cartofi cu ouă răscoapte 648
Crochete de cașcaval 845
Crochete de ciuperci 800
Crochete de creier 494
Crochete de griș 843
Crochete de ouă 259
Crochete de pește 343
Crochete mici de creier și șuncă 52
Crușon 1445
Cuiburi de rândunele 1111
Curcan fript 573
Curcan umplut 574
Curcan umplut cu castane 575
Cuvertură de ciocolată pentru pesmeți și bomboane 1250
Cvas* 1458

Dovlecei cu cartofi la cuptor 682
Dovlecei cu mazăre și verdeață* 683
Dovlecei cu roșii la cuptor 684
Dovlecei cu smântână 677
Dovlecei cu sos alb 678
Dovlecei în floare, grecești* 681
Dovlecei la cuptor 679
Dovlecei pané 687
Dovlecei prăjiți 686
Dovlecei umpluți cu brânză (1)–(2) 689–90
Dovlecei umpluți cu brânză și orez 691
Dovlecei umpluți [cu carne] 353
Dovlecei umpluți cu miezul lor* 688
Dovlecei umpluți cu sufleu de brânză 692
Drob de miel (Cighir) 375, 460
Drob de miel în aluat 376
Dulceață de agrișe 1374
Dulceață de caise coapte 1383
Dulceață de caise verzi 1382
Dulceață de căpșune 1368
Dulceață de căpșune (rețetă ardelenească) 1369
Dulceață de chitră rasă 1397
Dulceață de cireșe albe 1379
Dulceață de cireșe amare 1380
Dulceață de coacăze 1373
Dulceață de coarne 1388
Dulceață de fragi 1370
Dulceață de gogonele 1386
Dulceață de gutui 1387
Dulceață de melci de portocale 1396
Dulceață de miez de portocale 1395
Dulceață de mure 1372
Dulceață de nuci albe 1376
Dulceață de nuci negre 1377
Dulceață de nuci putrede 1378
Dulceață de pepene galben 1392
Dulceață de pepene verde 1391
Dulceață de pere busuioace 1390
Dulceață de piersici 1389
Dulceață de portocale 1394
Dulceață de prune coapte 1385
Dulceață de prune verzi 1384
Dulceață de struguri 1393

Dulceață de trandafiri 1375
Dulceață de vișine 1381
Dulceață de zmeură 1371

Ecler 1185

Fasole bătută* 703
Fasole boabe cu carne 394
Fasole boabe cu slănină 701
Fasole boabe, fiartă* 700
Fasole conservată în sare 1502
Fasole verde cu carne 395
Fasole verde cu omletă la cuptor 698
Fasole verde cu roșii* 697
Fasole verde cu smântână 696
Fasole verde cu unt proaspăt 695
Fazan înăbușit 616
Fazan pe varză acră 617
Felii de parizer pané 488
Felii de portocale în aluat 953
Ficat cu sos de ceapă 507
Ficat cu sos de ciuperci 512
Ficat de căprioară 600
Ficat de gâscă cu sos Madera 570
Ficat de gâscă, la cuptor 569
Ficat de gâscă natur 568
Ficat de vițel înăbușit 506
Ficat în aspic 48
Ficat la cuptor 508
Ficat la grătar 513
Ficat prăjit 511
Fierberea șuncii 1467
Fileu de șalău pané 303
Flan, v. Tartă cu cremă
Foi de viță conservate 1504
Forme mici de volovan 879
Fricassée de pui, v. Pui cu ciuperci și arpagic
Friganele de aluat 840
Friganele de aluat dospit 841
Friganele de cartofi 650
Friganele de creier 492
Friganele de mămăligă 833
Friganele de pâine 839
Frigărui de ficat 514
Frigărui de momițe de vițel 523
Frigărui de mușchi 425
Frigărui de nisetru 315
Frigărui de purcel 481
Frigărui de rinichi de purcel 521
Friptură de fazan 615
Friptură de iepure cu smântână 589
Friptură de iepure la tavă 586
Friptură de miel 461
Friptură de miel cu ciuperci 462
Friptură de pulpă de porc marinată 478
Friptură de rață sălbatică 619
Friptură de vițel, partea de la rinichi 438
Friptură de vițel pe macaroane 448
Friptură împănată (Bœuf à la mode) 404
Friptură înăbușită 405
Friptură înăbușită italienească 407
Friptură înăbușită nemțească 406
Friptură la tavă 412

Galantină de curcan 43
Găină rasol 552
Găluște cu prune (1)–(2) 937–8
Găluște cu sos de roșii 852
Găluște de cartofi cu sos de roșii 658
Găluște de cartofi la cuptor 657
Găluște de mămăligă 834
Găluște de varză 756
Găluște la cuptor 851
Gâscă cu caise 562
Gâscă cu castraveți 561
Gâscă cu fasole albă (Cassoulet) 563
Gâscă friptă la cuptor 564
Gâscă pe varză (Choucroute) 567
Gâscă umplută 565
Gâscă umplută cu macaroane 566
Génoise 1072
Ghiveci* 786
Ghiveci cu carne 403
Ghiveci de crap 282
Glazură albă de albuș 1238
Glazură de cafea* 1243
Glazură de cafea (fără foc)* 1242
Glazură de ciocolată(*) 1240
Glazură de ciocolată cu unt 1241
Glazură de ciocolată (fără foc) 1239
Glazură de marmeladă* 1247
Glazură de rom* 1246
Glazură de zahăr* 1237
Glazură de zahăr ars* (1)–(2) 1244–5
Glazură din șerbet* 1248
Glazură marmorată* 1249
Gogoșari în oțet 1494

Gogoșele cu cremă de vanilie (Choux à la crème) 1184
Gogoși de cartofi (1)* 944
Gogoși de cartofi (2)(*) 945
Gogoși de cartofi și aluat pripit 649
Gogoși de cozonac cu dulceață (Crafle) 902
Gogoși de ou în aluat 261
Gogoși de vin 949
Gogoși din aluat pripit (1)–(2) 947–8
Gogoși dospite 946
Gogoși mici de parmezan (sau șvaițer) 856
Griș cu lapte (1)–(2) 955–6
Grog 1447
Guguluf I (Kugelhupf alsacian) 1053
Guguluf II (Kugelhupf vienez) 1054
Guguluf III (Kugelhupf saxon) 1055
Gulaș cu găluște 389
Gulii înăbușite 775
Gulii umplute 357
Gutui coapte* 1006
Gutui cu carne 399
Guvizi prăjiți 296

Halva turcească 954

Iahnie de cartofi* 656
Iahnie de fasole* 702
Iahnie de lin 322
Iepure cu ciuperci 592
Iepure cu măsline 590
Iepure cu zarzavat 591
Iepure fript la frigare 587
Île flotante, v. Insulă plutitoare
Imambaialdî, v. Vinete împănate
Indiene 1183
Insulă plutitoare (Île flotante) 1263
Intestine de sitari 614
Iofca (Macaroane de casă) 822
Iofca cu hribi (mânătărci) 823

Înghețată de cafea 1315
Înghețată de caise, cu cremă de ou 1328
Înghețată de căpșune(*) 1326
Înghețată de ciocolată 1316
Înghețată de ciocolată fără ou 1317
Înghețată de coacăze* 1330
Înghețată de fistic 1331
Înghețată de fragi* 1325
Înghețată de fructe cu lapte 1320
Înghețată de lămâie* 1321
Înghețată de lămâie, cu lapte 1322
Înghețată de portocale* 1323
Înghețată de portocale, cu cremă de ou 1324
Înghețată de punci 1332
Înghețată de vanilie 1313
Înghețată de vișine* 1329
Înghețată de zahăr ars 1314
Înghețată de zmeură(*) 1327
Înghețată napolitană 1319
Înghețată pralinată 1318
Învârtită 926

Jeleu cu fructe 1290
Jeleu cu marmeladă* 1291
Jeleu de coacăze cu zmeură 1288
Jeleu de fragi* 1287
Jeleu de portocale* 1286
Jeleu de punci* 1289
Jeleu de vin* 1285
Jumară, v. Topitură de purcel
Jumări cu brânză 233
Jumări cu ceapă 234
Jumări cu mâncare de rinichi 238
Jumări cu pătlăgele vinete și roșii 237
Jumări cu sardele de Lissa 235
Jumări cu slănină 232
Jumări cu vârfuri de sparanghel 236
Jumări în formă 239
Jumări moldovenești (Scrob) 231

Kirș 1444
Kugelhupf alsacian, v. Guguluf I
Kugelhupf saxon, v. Guguluf III
Kugelhupf vienez, v. Guguluf II

Langues de chat, v. Limbi de pisică
Lapte de migdale* 1459
Lapte de pasăre 1261
Lebărvurșt (Cârnat de ficat) 1472
Legume asortate 787
Leuștean conservat pentru iarnă 1509
Lichior de anason 1442
Lichior de cafea 1441
Lichior de portocale 1440
Limbă cu sos de roșii 500
Limbă cu sos de smântână 499
Limbă cu stafide 502
Limbă pané 505

Limbă prăjită 504
Limbă rasol 498
Limbă rece cu măsline 501
Limbă umplută 503
Limbi de pisică (Langues de chat) I–III 1101–3
Limonadă* 1456
Lin rasol 320
Linte bătută* 715
Linte cu costiță afumată 474
Linte cu slănină 714
Linte fiartă 713

Macaroane cu brânză 813
Macaroane cu sos de roșii 815
Macaroane de casă, v. Iofca
Macaroane la cuptor 814
Macaroane milaneze 816
Macaroni (Turtițe cu migdale) I–II 1112–3
Madlene 1169
Magiun (Povidlă) 1360
Maioneză de pasăre cu andive 40
Marinată de pește 337
Marmeladă amestecată 1366
Marmeladă de caise 1357
Marmeladă de caise cu coajă 1358
Marmeladă de căpșune 1354
Marmeladă de dovleac 1365
Marmeladă de fragi 1355
Marmeladă de mere 1361
Marmeladă de pere 1362
Marmeladă de portocale 1363
Marmeladă de portocale cu lămâi 1364
Marmeladă de prune 1359
Marmeladă de zmeură 1356
Matelote, v. Mâncare de crap
Mazagran* 1454
Mazăre bătută* 710
Mazăre verde cu slănină 707
Mazăre verde englezească 705
Mazăre verde gătită franțuzește 706
Mazăre verde înăbușită 704
Mazăre verde păstăi înăbușită 709
Măcriș cu ou 672
Mămăligă cu lapte la cuptor 829
Mămăligă cu ochiuri 832
Mămăligă fiartă* 825
Mămăligă la cuptor 830
Mămăligă prăjită* 828
Mămăligă pripită* 826
Mărar verde conservat pentru iarnă 1507
Măsline marinate* 19
Măsline umplute 20
Mâncare de cartofi cu slănină 628
Mâncare de căprioară cu ciuperci 596
Mâncare de căprioară cu smântână 597
Mâncare de ciuperci(*) 793
Mâncare de crap (Matelote) 281
Mâncare de curcan 572
Mâncare de dovlecei 680
Mâncare de gulii 776
Mâncare de hribi* 803
Mâncare de lin 321
Mâncare de morcovi 782
Mâncare de porumbei cu mămăligă 582
Mâncare de pui cu măsline 543
Mâncare de rinichi 515
Mâncare de țelină* 772
Mâncare de vinete cu roșii și ardei* 732
Mâncăruri de găină 553
Melci cu sardele și capere 272
Melci de coajă de portocale* 1209
Melci de cozonac 900
Melci fierți 270
Melci prăjiți în aluat 273
Melci umpluți 271
Mere coapte 1007
Mere în albuș 1010
Mere în aluat 935
Mere în jeleu 1011
Mere pe canapea 1008
Mere prăjite în aluat 950
Mere umplute 361
Midii fierte 274
Midii pescărești 275
Midii prăjite 277
Miel cu ciuperci 459
Miel cu măcriș 455
Miel cu spanac 454
Miel cu sparanghel verde 456
Miel la grătar 464
Miel pané 463
Minciuni (1)–(3) 941–3
Minestrone, v. Supă italienească
Mititei (1)–(2) 382–3
Mixed Pickles, v. Murături asortate, în oțet
Momițe de vițel cu sos de ciuperci 526

Momițe de vițel la tavă 525
Momițe de vițel pané 524
Morcovi cu carne 392
Morcovi cu smântână 781
Morcovi de iarnă cu unt 780
Morcovi tineri (carote) cu unt 779
Morun 319
Mousse au chocolat, v. Spumă de ciocolată
Mucenici moldovenești 928
Mujdei de usturoi(*) 98
Murături asortate, în oțet (Mixed Pickles) 1493
Murături pentru iarnă în borcan 1488
Murături pentru iarnă în butoi 1487
Musaca de cartofi 367
Musaca de cartofi cu linte 637
Musaca de conopidă 369
Musaca de dovlecei 368
Musaca de tăiței 370
Musaca de varză 365
Musaca de vinete 366
Mușchi cu sos de ciuperci 428
Mușchi de porc la frigare 480
Mușchi de porc la grătar 479
Mușchi la frigare 426
Mușchi la tavă 427
Mușchi umplut 429

Napi cu smântână 777
Napolitane 1203
Nisetru Colbert (pané) 317
Nisetru la grătar 314
Nisetru prăjit 316
Nisetru rasol 313
Nuga (1)–(2) 1199–200
Nuga cu susan* 1202
Nuga de zahăr ars* 1201
Nussbrot (Pâine cu nuci) 1069

Ochelari 1151
Ochiuri cu brânză 218
Ochiuri cu praz 219
Ochiuri cu slănină 224
Ochiuri cu sos de roșii 223
Ochiuri în cuib 226
Ochiuri în formă 221
Ochiuri în tomate 225
Ochiuri la capac 220
Ochiuri la capac cu smântână 222
Ochiuri pe salată 227
Ochiuri pe spanac 228
Ochiuri românești 217
Omletă 241
Omletă cu cartofi (1)–(2) 248–9
Omletă cu cartofi prăjiți 250
Omletă cu ceapă 246
Omletă cu ciuperci 245
Omletă cu dulceață 986
Omletă cu ficați de pasăre 247
Omletă cu mere 987
Omletă cu slănină 244
Omletă cu șuncă 243
Omletă cu verdețuri 242
Omletă economică 251
Omletă-sufleu 988
Oranjadă* 1457
Orez à l'impératrice (Orez cu fructe zaharisite) 959
Orez cu fructe zaharisite, v. Orez à l'impératrice
Orez cu lapte 957
Orez cu marmeladă 960
Orez cu prune 961
Orez în formă, cu fructe (cald) 958
Ostropel de prepeliță 606
Ostropel de rață 555
Ostropel de rață sălbatică 618
Ouă cu gâturi de raci sau cu pește 6
Ouă cu spanac 215
Ouă de albuș cu ciocolată 1262
Ouă fierte, moi 213
Ouă în aspic 9
Ouă în cuib pe spanac 229
Ouă jumătate tari 214
Ouă prăjite în aluat 264
Ouă prăjite în ulei 230
Ouă răscoapte cu maioneză 8
Ouă răscoapte cu sos picant 7
Ouă răscoapte portugheze 262
Ouă tari cu cartofi 263
Ouă umplute cu brânză 256
Ouă umplute cu ciuperci 2
Ouă umplute cu creier, la cuptor 254
Ouă umplute cu ficat [reci] 5
Ouă umplute cu ficați [calde] 253
Ouă umplute cu pastă de pește 3
Ouă umplute cu pește 257
Ouă umplute cu roșii 255
Ouă umplute cu sos de muștar 4
Ouă umplute în coaja lor 252
Ouă umplute, pané 258
Ouă umplute picante 1

Palets de dames, v. Biscuiți cu stafide
Pană de somn cu usturoi 328
Pandișpan (1)–(2) 1066–7
Papanași fierți 874
Papanași prăjiți 875
Papară de pâine 837
Papricaș de crap 284
Papricaș de iepure 593
Papricaș de pui 538
Papricaș de vițel 432
Parfé de cremă 1334
Parfé de fructe 1335
Pască cu brânză de oi 888
Pască cu brânză de vaci 887
Pască cu brânză zburată 889
Pască cu ciocolată (1)–(2) 892–3
Pască cu griș 891
Pască cu orez 890
Pască cu smântână 886
Pastă de gutui (Chitonag) 1367
Pateu de ficat 46
Pateu de iepure 594
Pateu imitat 49
Pateuri cu brânză 881
Pateuri cu carne 880
Pateuri cu ciuperci și ouă 55
Pateuri cu ficat 882
Păstrarea zarzavatului pentru iarnă 1511
Păstrăvi la grătar 326
Păstrăvi prăjiți 325
Păstrăvi rasol 324
Păstrugă 318
Pătrunjel verde conservat pentru iarnă 1508
Pâine cu cartofi* 1462
Pâine cu lapte 1461
Pâine cu nuci, v. Nussbrot
Pâine de albuș 1068
Pâinea episcopului 1070
Pâinea studentului, v. Studentenbrot
Pârjoale de varză 757
Pârjoale din piept de găină 554
Pârjoale moldovenești 347
Peltea de agrișe 1423
Peltea de caise 1425
Peltea de chitră 1431
Peltea de coacăze 1422
Peltea de coarne 1427
Peltea de gutui 1429
Peltea de mere 1428
Peltea de mure 1426
Peltea de portocale 1430
Peltea de zmeură 1424
Pere cu carne 400
Pere în sirop, cu cremă de ciocolată 1014
Pere în sirop, cu cremă de vanilie 1013
Pere la cuptor 1005
Perișoare cu smântână 348
Pesmeți cu caimac 1129
Pesmeți cu ciocolată 1137
Pesmeți cu iaurt 1127
Pesmeți cu lămâie 1130
Pesmeți cu miere* 1138
Pesmeți cu migdale 1133
Pesmeți cu migdale și lămâie 1134
Pesmeți cu nuci 1136
Pesmeți cu rom (1)–(2) 1131–2
Pesmeți cu scorțișoară 1135
Pesmeți cu smântână 1128
Pesmeți cu unt (1)–(3) 1122–4
Pesmeți de Karlsbad 1139
Pesmeți de Nürnberg 1140
Pesmeți delicioși 1126
Pesmeți economici (1)–(2) 1120–1
Pesmeți Florina 1125
Pește în aluat 346
Pește la cuptor 340
Pește la cuptor cu ciuperci 342
Pește la cuptor cu macaroane 341
Pește rasol cu sos picant 39
Picioare de vițel cu sos 450
Picioare de vițel pané 451
Picioare de vițel rasol 449
Piept de pasăre cu sos picant 38
Piept de vițel umplut 435
Piersici prăjite în aluat 951
Piftie de crap 279
Piftii de curcan 576
Piftii de gâscă 571
Piftii de pasăre (Răcituri) 45
Piftii de porc și vițel (Răcituri) 44
Pilaf bulgăresc* 812
Pilaf cu dovlecei* 694
Pilaf de ardei* 725
Pilaf de griș 842
Pilaf de hribi* 804
Pilaf de midii 276
Pilaf de porumbei 580
Pilaf de praz* 771
Pilaf de prepeliță 605

Pilaf de pui 539
Pilaf de raci 268
Pilaf de urzici* 660
Pilaf de urzici cu arpacaș* 661
Piroști din aluat dospit 867
Piroști nedospite 868
Pișcoturi (1)–(2) 1152–3
Piuré de cartofi 642
Piuré de cartofi pentru garnituri 643
Piuré de conopidă 743
Piuré de napi 778
Piuré de spanac (1)–(2) 663–4
Piuré de țelină 774
Plachie de crap 283
Plăcintă cu brânză 862
Plăcintă cu carne 863
Plăcintă cu cremă de vanilie, v. Cremșnit
Plăcintă cu fructe 933
Plăcintă cu griș 931
Plăcintă cu macaroane 820
Plăcintă cu macaroane și carne 821
Plăcintă cu mere 925
Plăcintă cu pere (Chausson) 932
Plăcintă cu poalele în brâu 864
Plăcințele cu brânză 866
Plăcințele cu carne 865
Plăcințele cu mere 934
Plăcințele cu prune 930
Plăcințele cu vișine 929
Plătică la cuptor 323
Plum-Cake (1)–(2) 1061–2
Pogaci 877
Polonezi (Covrigei de cozonac) 899
Porc mistreț 601
Porcușori prăjiți 298
Portocale glasate* 1211
Porumbei cu măsline 581
Porumbei cu mazăre boabe 578
Porumbei fripți 579
Porumbei fripți pe grătar 584
Porumbei umpluți 583
Potârniche cu smântână 610
Potârniche la frigare 607
Potârniche la tavă 608
Potârniche pe varză 609
Povidlă, v. Magiun
Praf de ardei iuți 1484
Praz cu carne 391
Praz cu măsline* 770
Praz cu smântână 769
Praz umplut cu orez(*) 766
Prăjitură cu caise 1084
Prăjitură cu ciocolată 1080
Prăjitură cu marmeladă (1)–(3) 1081–3
Prăjitură cu migdale (1)–(2) 1092–3
Prăjitură cu nucă (1)–(3) 1088–90
Prăjitură cu scorțișoară 1087
Prăjitură cu stafide 1086
Prăjitură cu vișine 1085
Prăjitură fără ou* 1073
Pregătirea iepurelui 585
Prepararea borșului* 1477
Prepararea cârnaților 1468
Prepararea pâinii* 1460
Prepararea slăninilor 1466
Prepararea șuncii 1465
Prepelițe înăbușite 604
Prepelițe la frigare 602
Prepelițe la tavă 603
Pricomigdale 1114
Pricomigdale cu ciocolată 1115
Profiterol cu cremă 1187
Profiterol cu frișcă 1186
Prune uscate cu carne 398
Prune uscate, fierte în vin 1348
Pui cu bame 530
Pui cu ciuperci 534
Pui cu ciuperci și arpagic (Fricassée de pui) 544
Pui cu conopidă 532
Pui cu dovlecei 531
Pui cu fasole verde 529
Pui cu gutui 541
Pui cu mazăre păstăi 528
Pui cu mazăre verde 527
Pui cu pere 542
Pui cu roșii 535
Pui cu smântână 536
Pui cu sparanghel 533
Pui înăbușit, cu legume 545
Pui la frigare 551
Pui la tavă 547
Pui pané 549
Pui rumeniți în tigaie (soté) 548
Pui umplut 546
Pulpă de berbec înăbușită 466
Pulpă de berbec la tavă 465
Pulpă de berbec marinată ca vânatul 467
Pulpă de căprioară la tavă 595
Pulpă de porc la cuptor 475

Pulpă de vițel împănată 437
Pulpă de vițel la frigare 439
Pulpă de vițel la tavă 436
Punci englezesc (din vin) 1449
Punci obișnuit (din ceai) 1448
Purcel de lapte la tavă 485

Raci fierți 265
Raci fierți cu vin 266
Raci prăjiți 267
Rasol cu smântână 385
Rasol cu sos de ciuperci 386
Rasol cu sos de vin 387
Rasol de vacă 384
Rață cu castane 560
Rață cu măsline 556
Rață cu mazăre boabe 559
Rață cu varză 557
Ravioli cu spanac 861
Răcituri, v. Piftii
Rinichi cu ciuperci 517
Rinichi cu creier 516
Rinichi fripți cu sos de muștar 519
Rinichi prăjiți 520
Rizoto cu creier 809
Rizoto cu ficat 807
Rizoto cu limbă 810
Rizoto cu mâncare de rinichi 808
Rizoto cu sos de roșii 806
Rizoto milanez 811
Rostbif englezesc 424
Roșii conservate în borcan 1480
Roșii conservate în foi de viță 1505
Roșii portugheze cu orez 11
Roșii și ardei pentru ciorbă 1481
Roșii umplute [cu carne] (1)–(2) 358–9
Roșii umplute cu carne și ciuperci 12
Roșii umplute cu ciuperci (1)–(2) 719–20
Roșii umplute cu ficat 510
Roșii umplute cu franzelă* 718
Roșii umplute cu jumări 240
Roșii umplute cu orez* 717
Roșii umplute cu pește 13
Roșii umplute cu sufleu de brânză 721
Roșii umplute cu ton 10
Ruladă cu alune și nuci 1076
Ruladă cu cremă 1078
Ruladă cu marmeladă 1074
Ruladă cu marmeladă de mere 1075
Ruladă cu miere* 1079
Ruladă de carne 379
Ruladă de cozonac 906
Ruladă de nuci, cu marmeladă 1077
Ruladă umplută cu ficat 408
Ruladă vânătorească 411
Rulade de vițel 440
Rulade de vițel cu ciuperci 441
Rulade de vițel cu slănină afumată 442
Rulade mici cu castraveți 410
Rulade mici cu sardele 409
Rulouri cu frișcă (din aluat franțuzesc) 1192
Rulouri cu marmeladă 1141
Rulouri cu nucă 1142

Salată bulgărească* 84
Salată cu aspic 37
Salată de andive* 60
Salată de ardei copți* 82
Salată de bœuf 34
Salată de cartofi* 67
Salată de cartofi cu ceapă 68
Salată de cartofi cu tarhon 69
Salată de cartofi și fasole boabe* 71
Salată de castraveți* 61
Salată de ciuperci* 80
Salată de conopidă(*) 73
Salată de conopidă cu roșii* 74
Salată de creier 27
Salată de creier cu salată verde 28
Salată de fasole boabe* 70
Salată de fasole verde* 72
Salată de fructe* 1294
Salată de fructe cu frișcă 1295
Salată de gogoșari* 83
Salată de icre de crap 23
Salată de icre de știucă 24
Salată de icre imitate 26
Salată de icre negre 25
Salată de măsline* 29
Salată de melci 32
Salată de pătlăgele roșii* 78
Salată de pătlăgele vinete* 81
Salată de piuré de fasole* 31
Salată de praz* 66
Salată de raci 30
Salată de sardele de Lissa 14
Salată de scrumbii sau de cherci cu cartofi 15
Salată de sfeclă* 65
Salată de spanac 79
Salată de sparanghel* 75

Salată de țâri 22
Salată de țelină 76
Salată de țelină cu nuci 77
Salată de varză albă* 62
Salată de varză roșie* 63
Salată de varză roșie cu mere* 64
Salată rusească 33
Salată verde* 58
Salată verde cu smântână 59
Sarailie 1195
Sarmale cu carne de purcel 472
Sarmale cu crupe de porumb 753
Sarmale cu foi de viță 373
Sarmale cu orez* 754
Sarmale cu varză acră [cu carne] 372
Sarmale cu varză dulce [cu carne] 371
Sarmale de miel cu frunze de știevie 374
Sarmale de orez cu hribi/mânătărci* 755
Sauce blanche, v. Sos alb
Sauce mousseline, v. Sos de ou cu frișcă
Sauce poulette, v. Sos franțuzesc
Savarină cu pesmet 1181
Savarină din aluat dospit (Babà cu rom) 1182
Sărățele (1) 1145
Sărățele (2)(*) 1146
Sărățele cu chimen 1147
Sărățele cu parmezan (caşcaval) 1148
Sărățele din aluat franțuzesc 1150
Sărățele din aluat plămădit 1149
Sârbușcă 206
Schimbea, v. Ciorbă de burtă
Scoarță cu migdale 1094
Scoarță cu nucă 1091
Scordolea de nuci* 85
Scordolea de raci 269
Scrob, v. Jumări moldovenești
Scrumbii la grătar 330
Scrumbii la tigaie 331
Scrumbii marinate 17
Scrumbii rasol 329
Scrumbii rulate 18
Scrumbii sărate cu sos de muștar 16
Scutecele Domnului (Turte moldovenești)* 927
Sherry Cobblers 1446
Sirop de caise 1437
Sirop de coacăze 1434
Sirop de fragi 1432
Sirop de lămâie 1439
Sirop de mure 1435
Sirop de portocale 1438
Sirop de vișine 1436
Sirop de zmeură 1433
Sitari la frigare 611
Sitari la tavă 612
Sitari umpluți 613
Solferino, v. Supă de legume
Somn rasol 327
Sos alb (Sauce blanche) 113
Sos béchamel 114
Sos cald de muștar 122
Sos cu ouă răscoapte 112
Sos cu rom 1296
Sos de cacao 1302
Sos de cacao fără ou* 1303
Sos de cafea 1304
Sos de caise* 1312
Sos de ciocolată (1)–(2) 1300–1
Sos de ciuperci cu smântână 118
Sos de ciuperci cu vin 117
Sos de făină 110
Sos de fragi 1308
Sos de hrean 103
Sos de mărar cu ou 102
Sos de mărar cu smântână 101
Sos de mere* 1311
Sos de migdale 1306
Sos de muștar* 95
Sos de muștar cu tarhon* 96
Sos de muștar cu usturoi* 97
Sos de nuci 1307
Sos de ou 93
Sos de ou cu frișcă (Sauce mousseline) 109
Sos de portocale 1310
Sos de raci 124
Sos de roșii (1)–(2) 104–5
Sos de roșii (3)* 106
Sos de sardele 94
Sos de sardele tip Lissa 123
Sos de unt, v. Sos olandez
Sos de unt cu frișcă 108
Sos de usturoi (Aioli) 99
Sos de usturoi cu făină 100
Sos de vanilie 1299
Sos de vin 115
Sos de vin [dulce] 1297
Sos de zahăr ars 1305

Sos de zmeură 1309
Sos franțuzesc (Sauce poulette) 111
Sos Madera 116
Sos maioneză 86
Sos maioneză cu gelatină 87
Sos maioneză cu muștar 89
Sos maioneză cu smântână 88
Sos maioneză cu tarhon 91
Sos olandez (Sos de unt) 107
Sos pentru fripturi 119
Sos pentru vânat 120
Sos picant 121
Sos picant de roșii 1485
Sos ravigote 90
Sos spumos de vin 1298
Sos tartar 92
Spaghete cu ouă și sos de roșii 817
Spaghete în formă 818
Spanac cu brânză la cuptor 665
Spanac cu ciuperci la cuptor 666
Spanac englezesc 662
Sparanghel fiert 673
Sparanghel la cuptor 674
Sponge-Cake 1063
Spumă de albuș cu căpșune 1258
Spumă de ciocolată
(Mousse au chocolat) 1257
Spumă de ficat în aspic 47
Spumă de mere* 1292
Spumă de vin* 1293
Studentenbrot
(Pâinea studentului) 1071
Stufat de miel 453
Sufleu cu mere întregi 997
Sufleu cu ouă 216
Sufleu de albuș 989
Sufleu de brânză, numai cu albuș 855
Sufleu de cafea 993
Sufleu de caise (1)–(2) 998–9
Sufleu de căpșune (1)–(2) 1000–1
Sufleu de cartofi 646
Sufleu de castane 990
Sufleu de ciocolată 992
Sufleu de conopidă 744
Sufleu de dovlecei 693
Sufleu de fasole verde 699
Sufleu de lămâie 994
Sufleu de mazăre 708
Sufleu de mere 996
Sufleu de parmezan 854
Sufleu de pâine 1004
Sufleu de pește 339
Sufleu de portocale 995
Sufleu de spanac 670
Sufleu de vanilie 991
Sufleu de varză 762
Sufleu de zmeură 1002
Sufleu surpriză 1003
Supă câmpenească 150
Supă cu clătite 140
Supă cu frecăței 139
Supă cu găluște de brânză 146
Supă cu găluște de cartofi 145
Supă cu găluște de creier 144
Supă cu găluște de ficat 143
Supă cu găluște de griș 130
Supă cu găluște de orez 142
Supă cu gogoșele de aluat 134
Supă cu gogoșele din aluat
pripit (1)–(2) 135–6
Supă cu griș 128
Supă cu orez 129
Supă cu pai 138
Supă cu pătrățele 132
Supă cu pătrățele de șvaițer sau
parmezan 133
Supă cu puf de ou 141
Supă cu tăiței 131
Supă cu turnăței 137
Supă de carne 125
Supă de cartofi* 153
Supă de cartofi cu praz 155
Supă de ceapă 177
Supă de chimen(*) 180
Supă de ciuperci (1)–(2) 156–7
Supă de conopidă (cremă) 169
Supă de dovleac (cremă) 172
Supă de fasole boabe (cremă) 159
Supă de fasole verde 160
Supă de gulii 171
Supă de gulii (cremă) 170
Supă de legume cu ciuperci 174
Supă de legume (Solferino) 173
Supă de linte(*) 164
Supă de linte (cremă)(*) 165
Supă de mazăre verde (cremă) 161
Supă de măcriș 163
Supă de morcovi (cremă) 152
Supă de pasăre 126

Supă de piuré de cartofi, v. Supă Parmentier
Supă de piuré de praz 175
Supă de raci 183
Supă de roșii 166
Supă de roșii cu usturoi(*) 167
Supă de salată 179
Supă de spanac 178
Supă de sparanghel (cremă) 168
Supă de varză 176
Supă de zarzavat (1)–(2) 147–8
Supă de zarzavat în ulei* 149
Supă de zbârciogi 158
Supă deasă de mazăre uscată (cremă) 162
Supă franțuzească cu zarzavat 151
Supă italienească (Minestrone) 182
Supă la cești (Consommé) 127
Supă limpede de zarzavat (Consommé) 181
Supă Parmentier (Supă de piuré de cartofi) 154

Șalău cu maioneză 300
Șalău rasol 299
Șalău umplut 301
Șalău umplut, pe ceapă prăjită 302
Șarlotă de ciocolată 1279
Șarlotă de ciocolată pralinată 1280
Șarlotă de mere, caldă 1009
Șarlotă rusească 1278
Șerbet de alune prăjite 1417
Șerbet de cafea 1413
Șerbet de caise 1406
Șerbet de căpșune 1398
Șerbet de chitră 1410
Șerbet de ciocolată 1411
Șerbet de cireșe amare 1404
Șerbet de coacăze 1402
Șerbet de coarne 1407
Șerbet de fistic 1415
Șerbet de floare de nufăr 1421
Șerbet de floare de salcâm 1418
Șerbet de floare de tei 1419
Șerbet de floare de toporași 1420
Șerbet de fragi 1399
Șerbet de lămâie 1408
Șerbet de migdale amare 1416
Șerbet de mure 1401
Șerbet de portocale 1409
Șerbet de trandafiri 1403
Șerbet de vanilie 1414
Șerbet de vișine 1405
Șerbet de zahăr ars 1412
Șerbet de zmeură 1400
Șnițel de căprioară 599
Șnițel de legume 788
Șnițel din piept de pui 550
Șnițel milanez 444
Șnițel natur 445
Șnițel vienez 443
Șodou 1451
Șorici fript 486
Ștevie 671
Știucă rasol 305
Știucă umplută, fiartă 306
Știucă umplută, îndulcită 308
Știucă umplută, la cuptor 307
Ștrudel cu brânză de vaci 920
Ștrudel cu griș 924
Ștrudel cu nucă 923
Ștrudel cu smântână 921
Ștrudel cu vișine 922
Șuncă cu pateu în aspic 51

Tarhon conservat în oțet 1506
Tartă cu agrișe 1173
Tartă cu cremă (Flan) 1180
Tartă cu fructe 1172
Tartă cu fructe crude (1)–(2) 1170–1
Tartă cu marmeladă 1174
Tartă cu prune 1175
Tartă cu prune necojite 1176
Tartă de praz 768
Tarte cu căpșune 1177
Tarte cu mac 1179
Tarte cu migdale 1178
Tobă 1469
Tobă cu sânge 1470
Tocană 388
Tocană de purcel 470
Tocană de vițel meridională 431
Topirea untului 1476
Topirea unturii 1475
Topitură de purcel (Jumară) 477
Tort arici (Tort Sans-rival) 1041
Tort cu marmeladă 1044
Tort cu marmeladă și cremă 1045

Tort de alune 1017
Tort de alune și migdale 1018
Tort de bezele 1048
Tort de biscuiți, cu cremă de vin 1052
Tort de biscuiți, cu zahăr ars 1051
Tort de cacao 1030
Tort de castane 1024
Tort de ciocolată 1031
Tort de ciocolată cu migdale 1032
Tort de ciocolată fără unt 1033
Tort de curmale 1025
Tort de fasole 1023
Tort de lămâie 1028
Tort de migdale (1)–(3) 1019–21
Tort de nuci (1)–(2) 1015–6
Tort de pesmet 1029
Tort de pișcoturi 1050
Tort de portocale 1027
Tort de smochine 1026
Tort din albuș 1047
Tort Doboș 1040
Tort economic 1022
Tort fără ou 1046
Tort Himalaia 1049
Tort indiană 1036
Tort Linzer alb 1038
Tort Linzer negru 1039
Tort Moca 1034
Tort Napoleon 1035
Tort Sacher 1037
Tort Sans-rival, v. Tort arici
Tort Saint-Honoré 1042
Tort Zizi 1043
Trandafiri 901
Trigoane 1196
Turtă de cartofi 655
Turtă dulce (1)–(2) 1056–7
Turtă dulce cu ciocolată 1060
Turtă dulce fără miere 1058
Turtă dulce fără ouă* 1059
Turte moldovenești, v. Scutecele Domnului
Turtițe cu alune și curmale 1116
Turtițe cu migdale, v. Macaroni
Turtițe de nuci (1)–(2) 1117–8
Tuslama de burtă 452

Țelină cu carne 393
Țelină cu ciuperci 773
Țigarete cu anșoa 57
Țigarete pentru înghețată 1104

Uger pané 522
Urs de mămăligă 827
Urzici* 659
Usturoi verde în oțet 1495

Varză acră călită(*) 750
Varză acră cu carne 402
Varză acră cu costiță afumată 473
Varză acră cu măsline* 751
Varză acră în borcan 1489
Varză acră în butoi 1490
Varză clujască 364
Varză cu tăiței 752
Varză de Bruxelles cu brânză 746
Varză de Bruxelles cu unt 745
Varză de Bruxelles la cuptor 747
Varză dulce călită(*) 749
Varză dulce cu carne 401
Varză la cuptor (1)–(2) 759–60
Varză nemțească umplută 363
Varză roșie înăbușită 748
Vărzări* 876
Vin fiert (Bishof) 1450
Vinete coapte cu brânză 734
Vinete cu brânză la cuptor 728
Vinete cu carne 397
Vinete grecești* 727
Vinete împănate, în oțet 1497
Vinete împănate (Imambaialdî)* 726
Vinete marinate, cu ceapă 1498
Vinete portugheze 731
Vinete prăjite 733
Vinete umplute [cu carne] 360
Vinete umplute cu orez 729
Vinete umplute la cuptor 730
Vișinată 1443
Vițel cu ciuperci 430
Vițel cu dovlecei 433
Volovan 878
Volovan cu ciuperci 802

Zacuscă de ardei și gogoșari* 35
Zacuscă de pește 338
Zacuscă de vinete și gogoșari* 36
Zarzavat pentru supă 1482
Zarzavat uscat pentru ciorbă 1510
Zbârciogi cu smântână 805
Zbârciogi umpluți 377

Cuprins

Notă asupra ediției 5

Ioana-Maria Isac
Mătușa mea, Sanda Marin 11

Irina Mihaela Patrulius
Amintiri despre Sanda Marin 13
Sfaturi și lămuriri 17
Măsuri 19

Aperitive și salate 21
Aperitive 21
Salate 37

Sosuri 43
Sosuri reci 43
Sosuri calde 46

Supe și ciorbe 53
Supe 53
Ciorbe 68

Mâncăruri de ouă 77

Raci, melci, midii 91

Pește 97

Tocături 115

Mâncăruri de carne și fripturi 127
Carne de vacă 127
Carne de vițel 143
Carne de miel și de berbec 150
Carne de porc 156

Creier, limbă, ficat, rinichi, momițe 161

Mâncăruri și fripturi de pasăre 173

Vânat 189

Legume și zarzavat 201

Făinoase și diferite feluri cu brânză 251

Aluaturi și dulciuri de casă 273

Diferite dulciuri 313
Torturi și prăjituri 313
Creme și glazuri pentru torturi și prăjituri 370
Creme, jeleuri 379
Sosuri pentru dulciuri 392

Înghețate 395

Compoturi și marmelade 401
Compoturi* 401
Marmelade* 405

Dulcețuri, șerbeturi, peltele 409
Dulcețuri* 409
Șerbeturi* 419
Peltele* 424

Siropuri și băuturi 429
Siropuri* 429
Băuturi 431

Câteva alimente de casă 437

Murături și alte conserve pentru iarnă* 445

16 meniuri în fiecare lună 455

Indice de rețete 467

În cei aproape 70 de ani de când domnește, nedetronată de nimeni, în bucătăriile noastre, Sanda Marin a ajuns să însemne pentru români *gustul mâncării de acasă*. Acesta e ingredientul secret din cele peste 1500 de rețete adunate în prezenta *ediție integrală*.

Peste 1500 de rețete: mai multe decât în oricare dintre edițiile publicate din anii 1930 până astăzi. Într-un volum „restaurat", astfel ca prețiosul, vechiul conținut să capete o formă editorială modernă.

Cea mai cunoscută, cea mai longevivă, însăși *cartea* de bucate a românilor — într-o formulă capabilă nu numai să vă hrănească nostalgiile, ci și să vă fie utilă în următorii 50 de ani.

Un amănunt. În ediția de față veți găsi informații inedite despre cea care și-a publicat *Cartea de bucate* sub pseudonimul Sanda Marin.

ISBN 978-973-50-2414-7